

Menu di Capodanno



2017

Lenticchie di Castelluccio e ...

Castelluccio-Linsen und ...

Castelluccio lentils and ...

Sotto terra con tartufo nero di Norcia

Erlesene Wurzelgemüse mit schwarzem Norcia-Trüffel

Selected root vegetables served with black truffle from Norcia (G, L)

Profumo di mare

Tartara di branzino e fragole, patata e caviale imperiale, capasanta gratinata e orzo perlato

Wolfsbarschtatar mit Erdbeeren, Kartoffel mit Imperial-Kaviar, gratinierte Jakobsmuschel mit Perlgraupe

Tartar of sea bass with strawberries, potato with imperial caviar, gratinated scallop (D, G, L, M, R)

oppure/ oder/ or

Carpaccio di manzo con carciofi trifolati, rucola e parmigiano

Rindercarpaccio mit sautierten Artischocken, Rucola und Parmesan

Beef fillet carpaccio served with sautéed artichokes, rocket and parmesan (G, L)

Gnocchetti di patate con astice e asparagelli su crema di crostacei

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Hummer, Spargel und Krustentier-Creme

Self-made potato gnocchi with lobster, asparagus and shellfish cream (A, B, C, G, L)

oppure/ oder/ or

Tortelli di grano arso con burrata e basilico su fonduta di melanzane

Tortelli aus feuergeröstetem Hartweizen mit Burrata und Basilikum, dazu Auberginen-Fondue

Tortelli of roasted wheat stuffed with burrata and basil, served with fondue of aubergines (A, C, G, L)

Sorbetto al frutto della passione

Passionsfruchtsorbet
Sorbet of passion fruit

Trancio di branzino selvaggio con Risina di Spello, zafferano e vongole veraci

Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang mit Risina-Bohnen, Safran und Venusmuscheln
Grilled filet of wild sea bass served with Risina beans, saffron and clams (D, G, L, R)

oppure/ oder/ or

Controfiletto di manzo in crosta di nocciole con patate, spinaci e tartufo nero

Grain-fed Beiried in Haselnusskruste mit gratinierten Kartoffeln, Spinat und schwarzem Norcia-Trüffel
Hazelnuts-crusted sirloin steak "grain-fed" with potatoes, spinach and black truffle (A, C, G, H, L, O)

Mousse ai due cioccolati con crumble e sorbetto al calvados

Helle und dunkle Schokoladenmousse mit Crumble und Calvados-Sorbet
White and dark chocolate mousse served with crumble and calvados sorbet

oppure/ oder/ or

Piccola selezione di formaggi affinati con miele e fichi

Feine Auswahl italienischer Käsespezialitäten serviert mit Honig und Feigen
Fine selection of Italian cheese served with honey and figs

€ 199.00

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; prices in Euro, including VAT

*A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere*