

Menu di Capodanno



Silvestermenü

Carpaccio di manzo con carciofi trifolati, rucola e grana <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Artischocken, Rucola und Parmesan</i> <i>Beef fillet carpaccio with sautéed artichokes, rocket and parmesan (G, L, M)</i>	29.00
Code di gamberoni con soncino, spuma di avocado e salsa cocktail <i>Garnelenschwänze mit Vogerlsalat, Avocadoschaum und Cocktailsoße</i> <i>King prawn tails with valeriana salad, avocado foam and cocktail sauce (B, C, G, L, M)</i>	29.00
Profumo di mare <i>Tartara di branzino, capasanta gratinata, patata e caviale Oscietra e seppie in zimino</i> <i>Wolfsbarschtatar, gratinierte Jakobsmuschel, Kartoffel mit Ossietra-Kaviar und Tintenfisch mit Spinat</i> <i>Tartar of sea bass, gratinated scallop, potato with Ossetra caviar and squid with spinach (D, G, L, M, R)</i>	39.00
Burratina con cime di rapa, pane di Altamura e tartufo bianco <i>Cremige Burrata mit Stängelkohl, Altamura-Brot und weißem Trüffel</i> <i>Creamy burrata with broccoli rabe, Altamura bread and white truffle (A, G, L)</i>	39.00
Risotto al “Montenisa” brut con tartufo bianco <i>Risotto mit Montenisa Brut und weißem Trüffel</i> <i>Risotto with Montenisa Brut and white truffle (G, L)</i>	39.00/49.00
Tagliolini neri con gamberi, taccole e scampo arrostito <i>Selbstgemachte schwarze Tagliolini mit Garnelen, Zuckerschoten und gebratenem Kaisergranat</i> <i>Self-made black tagliolini pasta with prawns, sugar peas and roasted lobster (A, B, C, G, L, R)</i>	29.00/39.00
Tortelli di zucca con fonduta di taleggio e noci tostate <i>Selbstgemachte Tortelli gefüllt mit Kürbis, dazu Taleggiocreme und getoastete Walnüsse</i> <i>Self-made tortelli pasta stuffed with pumpkin, served with Taleggio fondue and toasted walnuts (A, C, G, H, L)</i>	29.00/39.00
Gnocchi di patate con speck, radicchio rosso e scamorza affumicata <i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Speck, rotem Radicchio und geräuchertem Scamorza</i> <i>Self-made potato gnocchi with bacon, red radicchio and smoked Scamorza cheese (A, C, G, L, O)</i>	25.00/35.00

Coperto / Cover / Gedeck € 4.90



2018

Trancio di branzino selvaggio con baby verdure e salsa piccante <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang mit jungem Gemüse und pikanter Soße</i> <i>Grilled filet of wild sea bass served with baby vegetables and spicy sauce (D, G, L)</i>	52.00
Filetto di rombo chiodato con Risina di Spello, zafferano e vongole veraci <i>Gegrilltes Steinbuttsteak mit Risina-Bohnen, Safran und Venusmuscheln</i> <i>Grilled steak of turbot with Risina beans, saffron and clams (D, L, R)</i>	52.00
Controfiletto di manzo in crosta con tortino di patate e tartufo bianco <i>Grain-fed Beiried in Haselnusskruste mit Kartoffeltörtchen, Spinat und weißem Trüffel</i> <i>Hazelnuts-cruste sirloin steak "grain-fed" with potato tartlet, spinach and white truffle (A, C, G, H, L, O)</i>	52.00
Carré d'agnello con polenta, carciofi al tegamino, maggiorana e olive nere <i>Lammkrone mit Polenta, gebratenen Artischocken, Majoran und schwarzen Oliven</i> <i>Lamb chops served with polenta, roasted artichokes, marjoram and black olives (G, L)</i>	52.00
Torta ai tre cioccolati con crumble di cantucci e sorbetto al lampone <i>Dreifarbige Schokoladentorte mit Cantuccini-Streusel und Himbeersorbet</i> <i>Three-coloured chocolate tart served with cantucci-crumbles and raspberry sorbet (A, C, H, G)</i>	16.00
Selezione di formaggi affinati con miele tartufato e fichi neri <i>Ausgewählte Käsesorten mit Trüffelhonig und schwarzen Feigen</i> <i>Fine cheese selection served with truffle honey and black figs (A, C, G)</i>	16.00
Tortino di mele e mandorle con gelato alla cannella <i>Apfeltörtchen mit Mandeln und Zimteis</i> <i>Apple-tartlet with almonds and cinnamon ice-cream (A, C, H)</i>	16.00