

Menu di Capodanno



2018

Lenticchie di Castelluccio e ...

Castelluccio-Linsen und ...

Castelluccio lentils and ...

Uovo biologico nel Cortile con tartufo bianco

Bio-Ei „im Hof“ mit weißem Trüffel

Organic egg "in the yard" with white truffle (A C, G, L)

Profumo di mare

Tartara di branzino, capasanta gratinata e patata con caviale Oscietra

Wolfsbarschtatar, gratinierte Jakobsmuschel und Kartoffel mit Ossietra-Kaviar

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

oppure/ oder/ or

Carpaccio di manzo con carciofi trifolati, rucola e grana

Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Artischocken, Rucola und Parmesan

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

Tagliolini neri con gamberi, taccole e scampo arrostito

Selbstgemachte schwarze Tagliolini mit Garnelen, Zuckerschoten und gebratenem Kaisergranat

Self-made black tagliolini pasta with prawns, sugar peas and roasted lobster (A, B, C, G, L, R)

oppure/ oder/ or

Tortelli di zucca con fonduta di taleggio e noci tostate

Selbstgemachte Tortelli gefüllt mit Kürbis, dazu Taleggiocreme und getoastete Walnüsse

Self-made tortelli pasta stuffed with pumpkin, served with Taleggio fondue and toasted walnuts (A, C, G, H, 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 con tortino di patate e tartufo bianco

Grain-fed Beiried in Haselnusskruste mit Kartoffeltörtchen, Spinat und weißem Trüffel

Hazelnuts-crusted sirloin steak "grain-fed" with potato tartlet, spinach and white truffle (A, C, G, H, L, O)

Torta ai tre cioccolati con crumble di cantucci e sorbetto al lampone

Dreifarbige Schokoladentorte mit Cantuccini-Streuseln und Himbeersorbet

Three-coloured chocolate tart served with cantucci-crumbles and raspberry sorbet (A, C, G, H)

oppure/ oder/ or

Selezione di formaggi affinati con miele tartufato e fichi neri

Ausgewählte Käsesorten mit Trüffelhonig und schwarzen Feigen

Fine cheese selection served with truffle honey and black figs (A, G)



€ 199.00

Coperto / Cover / Gedeck € 4.90

*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*

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