



*Menu Capodanno
2019/2020*



Antipasti

TRILOGIA RUSTICA

Tartara di Bufala con spuma di Mozzarella D.O.P.

Carpaccio di manzo con tartufo bianco.

Baby Burrata di Andria con Caviale di Basilico e pomodorino ciliegino.

RUSTIKALE TRILOGIE

Beef-Tartar vom Büffel mit Mozzarella-Schaum.

Rinderfilet-Carpaccio mit weißem Alba-Trüffel.

Baby-Burrata mit Basilikum-Kaviar und Honigtomaten.

RUSTIC TRILOGY

Buffalo beef tartar with mozzarella foam.

Fillet of beef carpaccio with white Alba truffle.

Baby Burrata with Basil Caviar and Honey Tomatoes.

(C/G)

oppure/oder/or

FANTASIA DI CROSTACEI CALDI

Polpettina di Granciporro su insalatina di cavolo.

Miniscaloppe di Astice in Pastella su rucola selvatica e maionese al Campari.

Capasanta gratinata con burro e brandy.

FANTASIE VON WARMEN KRUSTENTIEREN

Krebsbällchen mit Karfiol-Salat.

Hummer in Teig mit wildem Rucola und Campari-Mayonnaise.

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Butter und Brandy.

FANTASY OF HOT CRUSTACEANS

Crab balls with cauliflower salad.

Lobster in dough with wild rocket and Campari-mayonnaise.

Gratinated scallops with butter and brandy.

(A/B/C/G/O/R)



Primi piatti

RAVIOLI CON ARAGOSTA

mousse ai crostacei e caviale Beluga.

LANGUSTEN - RAVIOLI

mit Krustentier-Mousse und Beluga-Kaviar.

CRAWFISH - RAVIOLI

with crustacean mousse and Beluga caviar.

(B/C/L)

oppure/oder/or

RISOTTO ALL'AMATRICIANA

con foglia d'oro 24k.

AMATRICIANA - RISOTTO

mit 24-karätigen Goldblättern.

AMATRICIANA - RISOTTO

with 24 carat gold leaf.

(G/O)



Secondi piatti

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO

con Corallo di seppia e puree di basilico e peperone dolce.

WILDFANG-BRANZINO

mit Tintenfischkoralle auf Püree von Basilikum und Paprika.

WILD CATCH BRANZINO

with squid coral on a basil and bell pepper puree.

(A/D/M)

oppure/oder/or

FILETTO DI CARNE «VICCIOLA»

servito con purea di patate profumata alla nocciola.

ZARTES RINDERFILET AUS DEM PIEMONT

serviert mit Kartoffelpüree mit Haselnussduft.

TENDER PIEDMONTESE BEEF

served with mashed potatoes with hazelnut scent.

(B/E/G)



Dessert

PANETTONE ARTIGIANALE DI NATALE

servito con crema al Cointreau e Arancia.

HAUSGEMACHTER WEIHNACHTS-PANETTONE

serviert mit Cointreau-Orangencreme.

HOMEMADE CHRISTMAS PANETTONE

served with Cointreau-orange-cream.

(A/C/E/G/H/O)

oppure/oder/or

MILLEFOGLIE DI PANDORO

con panna (Elle & Vire) profumata alla vaniglia di Tahiti e caramello salato.

PANDORO „MILLEFEUILLE“ (BLÄTTERTEIG)

mit exquisitem französischen „Elle & Vire“-Schlagobers, Tahiti-Vanille und salzigem Karamell.

PANDORO “MILLEFEUILLE” (PUFF PASTRY)

with the exquisite French “Elle & Vire” whipped cream, Tahiti vanilla and salted caramel.

(A/C/E/G/H/O)

Menu di quattro portate: 240,00 €

Menüpreis für vier Gänge: 240,00 € pro Person

Menu price for four courses: 240.00 € per person



Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

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	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere