



MENU NATALE 2019

24.-26. DICEMBRE/DEZEMBER/DECEMBER



ANTIPASTI

MISTO DI MARE

Tonno rosso scottato in crosticina di pistacchio, con misticanza e salsa di cipolle di tropea.

Gamberone in pasta croccante con maionese di capperi di Pantelleria.

Ostrica Gillardeau N.1 con perle di limoncello e polvere di foglie di limone amalfitano.

MEERESFRÜCHTE - VARIATION

Roter Thunfisch in Pistazienkruste mit Wildzwiebelsauce aus Tropea.

Garnelen in Knusperteig mit Pantelleria-Kapern-Mayonnaise.

Gillardeau-Austern N. 1 mit Limoncello-Perlage und Staub von Amalfi-Zitronen.

MIXED SEAFOOD

Red tuna in pistachio-crust with wild onion sauce from Tropea.

Prawns in crispy dough with Pantelleria-caper-mayonnaise.

Gillardeau-oysters N.1, Limoncello-perlage and a dust of Amalfi lemons.

(A/B/C/D/E/O)

42,00 €



ANTIPASTI

oppure/oder/or

VARIAZIONE DI TERRA

Tartara di filetto di Bufala con crostini di pane di Altamura e mousse di Rucola.
Carne Salada e julienne di Carciofi marinati.
Polpettina croccante su pesto di asparagi e noci.

VARIATION VOM LAND

Tartar vom Büffelsteak mit Altamura-Bauernbrot und Rucola-Mousse.
Halbtrockenes, gewürztes Rindfleisch mit marinierter Julienne von Artischocken.
Knusprige Fleischbällchen mit Spargel-Walnuss-Pesto.

VARIATION FROM THE LAND

Tartar of fillet of beef, Altamura bread and rocket mousse.
Semi-dry, spiced beef with marinated artichoke julienne.
Crunchy meatballs with asparagus-walnut-pesto.

(A/E/G/O)

32,00 €



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASTICE

ragú di crostacei e salicornia.

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT HUMMER

Krustentier-Ragout und Meeresalgen.

HOMEMADE SPAGHETTI WITH LOBSTER

ragout of crustaceans and salicornia.

(A/B/D)

42,00 €

oppure/oder/or

CAPPELLACCI ALLE TRE CARNI

(cervo, pollo, manzo) in brodo e Parmigiano Reggiano di vacca rossa.

CAPPELLACCI GEFÜLLT MIT DREI FLEISCHSORTEN

(Hirsch, Huhn, Rind) in Brühe und Parmigiano Reggiano von roten Kühen.

CAPPELLACCI WITH THREE MEATS

(venison, chicken, beef) in broth and Parmigiano Reggiano from red cows.

(A/C/G/L/O)

28,00 €



SECONDI PIATTI

FILETTO DI ROMBO CHIODATO

in pastella, su scarole e salsa di olive taggiasche e pinoli.

WILDFANG-STEINBUTTFILET

auf apulischem Gemüse mit Taggiasca-Oliven-Sauce und Pinienkernen.

WILD CATCH TURBOT FILET

on Apulian vegetables with Taggiasca-olive-sauce and pignolia.

(A/D/E/H/O)

44,00 €

oppure/oder/or

FILETTO DI VITELLINO ALLA «ROSSINI»

con Tartufo bianco.

FILET VOM MILCHKALB

mit französischer Gänseleber und weißen Alba-Trüffeln.

FILLET OF MILK CALF

with French goose liver and white Alba truffle.

(A/C/G/O)

59,00 €



DESSERT

PANETTONE ARTIGIANALE IN TRE CONSISTENZE.

DREIERLEI VON HANDGEMACHTEM PANETTONE.

TRILOGY OF PANETTONE.

(A/E/C/G/H)

14,00 €

oppure/oder/or

MOUSSE AL CIOCCOLATO

scuro e Tartufo.

DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Trüffel.

DARK CHOCOLATE MOUSSE

with truffle.

(A/E/G/H)

29,00 €