



CENONE DI CAPODANNO 2024/25

OSTRICHE

AUSTERN TRILOGIE GRATINIERT, NATUR UND MIT WILDER ZWIEBELVINAIGRETTE
Oyster Trilogy gratinated, plain and with wild onion vinaigrette

CAPELANTE SCOTTATE CON CAVIALE E SALSA ALLO CHAMPAGNE
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT BELUGA KAVIAR UND CHAMPAGNERCREME
Fried scallops with Beluga caviar and champagne cream

GNOCCHI AL TARTUFO BIANCO

HANDGEMACHTE GNOCCHI MIT WEIßEM ALBA-TRÜFFEL
IN BIO-BÜFFEL-BUTTERCREME
Handmade gnocchi with white Alba truffle
in organic buffalo butter cream

ARAGOSTA ALLO ZENZERO CON PURÉ DI SEDANO RAPA

LANGUSTE MIT INGWER UND SELLERIECREME
Lobster with ginger and celery root purée

PANETTONE

HANDGEMACHTER, STRENG LIMITIERTER „DA VITTORIO“ PANETTONE AUS
NORDITALIEN MIT CHANTILLY CREME
Handmade, strictly limited-edition „Da Vittorio“ panettone from
northern Italy with Chantilly cream

€ 250

(EXKLUSIVE GETRÄNKE / exclusive beverages)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL
If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff.