

MENÜVORSCHLÄGE (Gültig bis 28.02.2019)

MENÜ 1

CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

OSSOBUCO ALLA MILANESE

In Tomatensauce und Gemüse geschmorte Kalbsbeinscheiben
auf Safran-Risotto

DUETTO DI PRUGNE

Pflaumen-Zimt-Ragout mit Pflaumenparfait

€ 32,00

MENÜ 2

CREMA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum

FILETTI DI MAIALE

Medaillons vom Schweinefilet auf Süßkartoffelstampf und
gebratenen Waldpilzen mit dunkler Sauce

TIRAMISU ALLA NOCCIOLA

Haselnuss Tiramisu mit Krokant

€ 34,00

MENÜ 3

ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeiseteller (ab 8 Personen auch als Platte)

Wahlweise:

FILETTO DI VITELLO

Kalbsfilet auf Morchel-Cremesauce, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

oder

LUCIOPERCA CON VERZA

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf cremigen Prosecco-Wirsing mit
gebratenen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln

DOLCE MISTO

Jahreszeitliche Dessertvariation

€ 39,00

MENÜ 4 (vegetarisches Menü)

CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

MOZZARELLA DI BUFALA

Büffelmozzarella auf Rucolasalat mit Paprikafilets und Pinienkernen

CANNELLONI ALL' ETRUSCA

Hausgemachte mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni mit Parmesan überbacken in cremiger Tomatensauce

MOUSSE AL CIOCOLATO

Mousse au chocolat mit Mangosauce und Minze-Parfait

€ 35,00

CASTELLO-MENÜ

TRIS CASTELLO

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Parmesanspänen, Vitello tonnato und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen

CREMA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum

CAPE SANTE SU LENTICCHIE

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Belugalinsen und Safransauce

SALTIMBOCCA DI CERVO

Medaillons vom Hirschrücken mit Salbei und luftgetrockneten Hirschschinken an fruchtiger Wildsauce

SOUFLE AL CIOCOLATO

Warmes Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern und Baileys Eis

€ 58,00

TRÜFFELMENÜ

CARPACCIO CON PORCINI E TARTUFO

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit italienischem Trüffel und Parmesan

TAGLIOLINI CON TARTUFO

Hausgemachte feine Bandnudeln mit italienischen Trüffel und Trüffelsauce

FILETTO DI MANZO

US- Black Angus Rinderfilet auf Kartoffel- Lauchgemüse in weißer Trüffelsauce mit Steinpilzen und italienischem Trüffel

oder

PESCATRICCE TRICOLORE

Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Paprika-Steinpilzragout mit italienischem Trüffel

DUETTO DI TONCA

Zweierlei von der Tonca-Bohne: Eis und Creme Brûlée

€ 54,00