

## MENÜVORSCHLÄGE ( Gültig bis 29.02.2020 )

### 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

€ 34,00

### 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

€ 36,00

### MENÜ 3

#### ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeisenteller ( 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

€ 44,00

## MENÜ 4 ( vegetarisches Menü )

### CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

### BURRATINA CON PESTO

Burratina-Mozzarella auf lauwarmen Paprikafilet, rotem Pesto, sizilianischen Datteltomaten und Rucola

### TRIANGOLONI ROSSI CON CAPRINO

*Hausgemachte rote Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und sardischen Honig in feiner Cassis-Portweinsauce unter Walnuss-Rucola-Haube*

### MOUSSE AL CIOCOLATO

Mousse au chocolat mit Mangosauce und Minze-Parfait

€ 39,00

## MENÜ 5

### 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

€ 65,00

## 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

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

*Schokoladen-Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Mango-Ragout*

€ 60,00