

Il nostro menu di Natale

"VITELLO"

Rosa gegartes Kalbstafelspitz
Sardellen | Thunfisch

"ZUPPA"

Getrüffelte Kartoffelsuppe | Maronenravioli

Sorbet

"GUANCIA"

Geschmorte Kalbsbäckle | Sellerie | Rosenkohl
Kürbisragout

oder

"BRANZINO"

Gebratener Wolfsbarsch | Sellerie | Rosenkohl
Kürbisragout

"PANNA COTTA"

Caramellsauce | Haselnuss aus dem Piemonte

oder

"PIATO DI FORMAGGI"

Feine Auswahl Italienischer Käsespezialitäten

Hausgemachtes Chutney

3 Gänge ohne Suppe 82,-€

4 Gänge komplett 92,-€

Bitte teilen sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit. So können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.

Il nostro Vegetale di

Natale

"BIETOLA"

Carpaccio von der roten Beete | Balsamicodressing

karamellisierter Ziegenfrischkäse

"ZUPPA"

Getrüffelte Kartoffelsuppe | Maronenravioli

Sorbet

"CAVOLO E LENTICCHIE"

Spitzkohlpraline | Lauwarme Linsen

Selleriecreme

"PANNA COTTA"

Caramellsauce

Haselnuss aus dem Piemonte

oder

"PIATO DI FORMAGGI"

Feine Auswahl Italienischer Käsespezialitäten

Hausgemachtes Chutney

3 Gänge ohne Suppe 62,-€

4 Gänge komplett 72,-€

*Bitte teilen sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten
im Voraus mit. So können wir Sie bezüglich der
Allergene am besten beraten.*