

Il nostro menu di Natale

"VITELLO"

*Rosa gegartes Kalbstafelspitz
Sardellen | Thunfisch*

"ZUPPA"

Getrüffelte Kartoffelsuppe | Maronenravioli

Sorbet

"GUANCIA"

*Geschmorte Kalbsbäckle | Kartoffelpüree | Rosenkohl
Kürbisragout*

oder

"BRANZINO"

*Gebratener Wolfsbarsch | Kartoffelpüree | 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.