

San Silvestro

TRILOGIE "ROSSINI"

Tuna Tartar, Vitello Tonnato und Burrata auf Kürbis-Creme und Walnüssen
Tuna tartar, vitello tonnato and burrata on pumpkin cream and walnuts

PRIMI PIATTI DI PESCE

Ravioli gefüllt mit Pralinen vom Seeteufel, Rucola-Pesto und Tomatenconfit
Ravioli filled with pralines of monkfish, rocket pesto, tomato confit

PRIMI PIATTI DI CARNE

Ravioli gefüllt mit Salsiccia, Steinpilzen auf Trüffelcreme und Parmesan Chips
Ravioli stuffed with salsiccia, porcini mushrooms on truffle cream and parmesan chips

SECONDI PIATTI DI PESCE

Gerolltes Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Limetten auf Butter-Zitronensauce
Rolled sea bass fillet with herbs and limes on butter lemon sauce

SECONDI PIATTI DI CARNE

Gebratenes Iberico-Filet, umarmt mit Lardo di Colonata an Nebbiolo-Portwein-Reduktion
Roasted Iberico fillet hugged with Lardo di Colonata on Nebbiolo port wine reduction

DESSERT

Variation von Profiterol, gefüllt mit Konditorsahne-Creme,
übergossener Schokolade und Mandarineneis auf Beeren

Variation of profiterol filled with confectioner's cream,
doused chocolate and tangerine ice cream on berries

Alle Hauptgänge werden mit Markt-Gemüse und Kartoffeln serviert.
All main courses are served with market vegetables and potatoes.

Preis p.P. 110