



APERITIF

BITTER, CRODINO (alkoholfrei, no alcohol)	10,-
NEGRONI, PORNSTAR MARTINI	13,-
COUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA CÁ DEL BOSCO	16,- (125,-)
LOUIS RODERER COLLECTION 245 CHAMPAGNER	20,- (150,-)

SILVESTER MENÜ 1

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA,RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.
Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma.
Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.
Seabass filet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

GELATO DI PANETTONE AL CIOCCOLATO E GINGER

Halbgefrorener Weihnachtsstollen mit Schokolade und Ingwer.
Semi-frozen Christmas stollen with chocolate and ginger.

SILVESTER MENÜ 2

CARPACCIO ALL´ALBESE

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Trüffel.
Beef filet carpaccio with a lemon olive oil vinaigrette and wintertruffle.

RAVIOLI DI ANATRA ALL´ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce.
Homemade duck ravioli with orange sauce.

TOURNEDOS DI FILETTO DI “ROSSINI”

Kalbsfilet-Tournedos mit Gänsestopfleber in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Kürbispüree und Wintertrüffel.
Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, pumpkin puree and winter truffle.

SCHIUMONE ALLA GRAPPA

Grappa-Mousse an Himbeer-Aprikosen-Sauce
Grappa-flavoured whipped cream with apricot and rawsberry sauce.

99,-

ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA,RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.
Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

CARPACCIO ALL´ALBESE

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Wintertrüffel.
Beef filet carpaccio with a lemon olive oil vinaigrette and winter truffle.

ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Wintertrüffel.
Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.

ANTIPASTI CALDI - WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma. *Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.*

RAVIOLI DI ANATRA ALL´ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade Duck ravioli with Orange-Sauce.*

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.
Seabass filet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

TOURNEDOS DI FILETTO DI “ROSSINI”

Kalbsfilet-Tournedos mit Gänsestopfleber in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Kürbispüree und Wintertrüffel.
Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, pumpkin puree and winter truffle.

DESSERTS

GELATO DI PANETTONE AL CIOCCOLATO E GINGER

Halbgefrorener Weihnachtsstollen mit Schokolade und Ingwer.
Semi-frozen Christmas stollen with chocolate and ginger.

SCHIUMONE ALLA GRAPPA

Grappa-Mousse an Himbeer-Aprikosen-Sauce.
Grappa-flavoured whipped cream with apricot and rawsberry sauce.

99,-