



## APERITIF

BITTER, CRODINO *(alkoholfrei, no alcohol)*

10,-

AMERICANO, NEGRONI

12,-

FERRARI MAXIMUS PERLÉ BRUT METODO CLASSICO

14,- (98,-)

FERRARI MAXIMUS BRUT ROSÉ BRUT METODO

14,- (98,-)

COUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA CÁ DEL BOSCO

15,- (110,-)

## 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.*

28,-

### CARPACCIO ALL'ALBESE

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Speziialsauce nach Art des Hauses mit Wintertrüffel, Parmesan, Zitronen und Olivenöl.

*Beef fillet carpaccio with a house special sauce with winter truffle, parmesan, lemon and olive oil.*

28,-

### ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Herbstrüffel.

*Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.*

19,-

## 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.*

30,-

### RAVIOLI DI ANATRA ALL'ARANCIO

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

30,-

## HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

### TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.

*Sebass filltet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.*

49,-

### 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 wintertruffle.*

52,-

## DESSERTS

### GELATO DI PANETTONE AL CIOCCOLATO E GINGER

Halbgefrorener Weihnachtsstollen mit Schokolade und Ingwer.

*Semi-frozen Christmas stollen with chocolate and ginger.*

15,-

### ZABAGLIONE SOUFFLÉ, TORTINO DI CIOCCOLATO, SALSAL ALL' ARANCIO

Zitronen-Zabaione-Eissoufflé, Schokoladen-Tarte, Orangensauce.

*Lemon zabaione ice cream soufflé, chocolate tart, orange sauce.*

15,-

## 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.

*Sebass filltet 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.*

99,-

## SILVESTER MENÜ 2

### CARPACCIO ALL'ALBESE

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Speziialsauce nach Art des Hauses mit Wintertrüffel, Parmesan, Zitronen und Olivenöl.

*Beef fillet carpaccio with a house special sauce with winter truffle, parmesan, lemon and olive oil.*

### 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 wintertruffle.*

### ZABAGLIONE SOUFFLÉ, TORTINO DI CIOCCOLATO, SALSAL ALL' ARANCIO

Zitronen-Zabaione-Eissoufflé, Schokoladen-Tarte, Orangensauce.

*Lemon zabaione ice cream soufflé, chocolate tart, orange sauce.*

99,-