

Menuvorschläge:

- 1) Carpaccio vom Kingfish, rosa Pfeffer, Balsamico- Sorbet

Im Portwein geschmorte Lammhaxe , Polenta

St. Honoré Torte 67

- 2) Frittierte Artischocke, Burratacrème, Riesencrevette

Kalbscarrée niedergegart, Rosmarinjus
Kartoffelstock

Kirsch- Sphäre «Widder» 75

- 3) Antipasto- Teller(5 Vorspeisen)

Kalbsfilet mit Gänseleber
Stock von violetten Kartoffeln

Millefoglie mit weisser & dunkler Valrhona- Schokolade, Himbeer- Sorbet
75

- 4) Rindsfilet- Tartar mit Kartoffelschaum, Wachtelei

Hausgemachte Fleisch- Tortelli mit Butter & Salbei

Rindsfilet « Surf & Turf»
Venere- Reis

Profiteroles 85

- 5) Jakobsmuscheln im Speckmantel, Erbsencreme

Kartoffel- Gnocchi mit Scampi

Lammcarrée in der Kräuterkruste
Kartoffeln, Caponata

Foresta Nera Torte 82

6) Trüffel- Menu

Pochiertes Ei mit Taleggioschaum, Spinat & Trüffel

Plin alla Genovese (Klabfleisch, Zwiebeln)

Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffel

Kartoffel- Tortino

Schokoladen- Sphäre gefüllt mit Schokolade- Trüffelschaum 105

7) Menu Tradizionale

Grano Arso-Maccheroncini, Caciocavallo, Seeigel

Rindschmorbraten „ a Barolo “,

Kartoffelstock

Pastiera Napolitana 66

8) Menu Toscano

Panzanella- Salat mit Scampi

Maccheroncini mit Wildschweinragout

Rinds- Entrecôte „ Tagliata“mit Rucola

Bratkartoffeln

Tortino al cioccolato 84