

La mia proposta

Il menu viene servito uguale per tutto il tavolo
Das Menü wird gleich für den ganzen Tisch serviert

“Capriolo”

Sella di capriolo tiepida in cornice autunnale
Lauwarmer Rehrücken in Herbstlicher Komposition
Antipasto / Vorspeise 34.-

Oppure / Oder

“Foie Gras”

La nostra terrina di foie gras d’anatra marinata, uva e brioche
Unsere marinierte Entenleber-Terrine, Trauben und Brioche
Antipasto / Vorspeise 36.-

Oppure / Oder

“Astice”

Coda d’astice e variazione di zucca Hokkaido
Hummerschwanz und Variation vom Hokkaido-Kürbis
Antipasto / Vorspeise 42.-

“I nostri ravioli”

Ravioli ripieni alle puntine di maiale cotto nel BBQ Smoker, crauti e burro
Ravioli gefüllt mit Schweins Spare Ribs vom BBQ Smoker, Sauerkraut und Butter
Primo / Vorspeise-Zwischengang 28.-

“Lucioperca”

Filetto di Lucioperca, funghi porcini, salsa allo zafferano, gnocco di patate e julienne di verdura
Zanderfilet, Steinpilze, Saffransauce, Serviettenknödel und Gemüse Julienne
Secondo / Hauptgang 54.-

Oppure / Oder

“Manzo”

Filetto di manzo, jus al Porto, puré di patate-sedano e cavoli
Rindsfilet, Portojus, Kartoffel-Selleriestock und Kohlgemüse
Secondo / Hauptgang 58.-

“Crema Brûlée”

Crema Brûlée aromatizzata al rosmarino e gelato alle castagne
Crema Brûlée mit Rosmarin aromatisiert und Kastanien Eis
18.-

Antipasto / Primo – Secondo – Dessert
Antipasto – Primo – Secondo
Antipasto – Primo – Secondo – Dessert

Menu 3 portate 88.-
Menu 3 portate 98.-
Menu 4 portate 108.-