

**APERITIVO**

Bellini Cocktail: Prosecco Valdobbiadene mit Pfirsich, Johannisbeeren & Physalis verziert mit Zitronenzuckerrand und Minzblatt

**MUSICHELLA**

Frittierte Sellerie- und Basilikumblätter  
mit einer Mousse aus getrockneten Tomaten

**ANTIPASTO**

Jumbo-Scampi auf Rote Beete - Carpaccio mit Baby Leaf Salat (Pflücksalat) & Feigen-Senf-Sauce dazu Parmesankörbchen gefüllt mit lauwarmen Gemüsen und Pinienkernen

**DUETTO DI PASTA**

Tagliolini mit Jacobsmuscheln und Baby-Spargel dazu Raviolacci gefüllt mit Cime di rapa (Stängelkohl) und Pecorino Romano

**PESCE**

Seeteufelmedaillons auf Baby - Mangold in Hummersauce

**CARNE**

Kalbsfilet in Portweinsauce mit karamellisierten Conferenz - Birnen, blanchierten Zuckerschotten, Baby-Karotten und Rosmarin-Kartoffeln

**DOLCE**

Profiteroles - Windbeutel mit Mascarpone Füllung, überzogen mit Karamell-Fäden mit weißen und dunkeln Schokoladen Pralinen auf Waldfrüchtensauce

**BUON APPETITO!**

**Preis: € 76,90 pro Person**