

APERITIVO

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

MUSICHELLA

Frittierte, hausgemachte Sellerie- und Kartoffelchips mit einer Mousse aus getrockneten Tomaten

ANTIPASTO

Jumbo-Scampi auf Rote Beete-Carpaccio mit Baby Leaf Salat & Orangen-Senf-Sauce dazu Parmesankörbchen gefüllt mit lauwarmen Gemüse und Pinienkernen

DUETTO DI PASTA

Tagliolini mit Flusskrebse und Baby-Spargel dazu Tomaten-Tortelloni gefüllt mit Pecorino Romano und getrockneten Tomaten in Kürbissauce

PESCE

Seeteufel - Involtini / Röllchen mit Lachs und Spargel Füllung auf blauem französischen Trüffelkartoffelstampf in Hummersauce

CARNE

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

DOLCE

Profiteroles - Windbeutel mit Mascarpone und Ginger & Lime Jam Füllung, überzogen mit Karamell-Fäden mit Mousse Très Chocolat auf Waldfrüchten-Spiegel

BUON APPETITO!

Preis: € 79,90 pro Person