MENÙ CAPODANNO
SPEISEKARTE SILVESTER
NEW YEAR MENU

Inizio aperitivo/ stuzzichini: *Start Aperitif/ Häppchen:* *Start aperitif/ finger foods:*

20:00

ANTIPASTO/ VORSPEISE/ STARTER

Trota salmonata marinata agli agrumi ed aneto, coulis ai lamponi, chips di pane nero

Marinierte Lachsforelle mit Zitrusfrüchten und Dill, Himbeercoulis, Schwarzbrotchips

Citrus and dill marinated salmon trout, raspberry coulis, black bread chips

ZUPPA/ SUPPE/ SOUP

Cappellacci in farcia di lepre alla cacciatora in consommé ai frutti di bosco

Cappellacci gefüllt mit Hasenragout nach Jägerart in Waldbeer-Consommé

Cappellacci filled with hunter-style hare, in wild berry consommé

PRIMO/ ERSTER GANG/ FIRST COURSE

Risotto acquarello al cavolo viola, caprino e speck croccante, santoreggia montana

Aquarell-Risotto mit Rotkohl, Ziegenkäse, knusprigem Speck, Berg-Saturei

Aquarelle risotto with red cabbage, goat cheese, crispy speck, mountain savory

SECONDO/ HAUPTGANG/ MAIN COURSE

Carré di agnello cotto a bassa temperatura, purea di carote e zenzero, Pak choi, glassa di verdure

Lammkarree bei Niedrigtemperatur gegart, Karotten-Ingwer-Püree, Pak Choi, Gemüseglasur

Slow-cooked lamb rack, carrot and ginger purée, pak choi, vegetable glaze

DOLCE/ DESSERT/ DESSERT

Cremoso al cocco, crumble di mandorle, ananas, cialde al cioccolato fondente

Kokoscreme, Mandelcrumble, Ananas, Waffeln aus dunkler Schokolade

Coconut cream, almond crumble, pineapple, dark chocolate wafers

~130€