MENÙ NATALE
SPEISEKARTE WEIHNACHTEN
CHRISTMAS MENU

ANTIPASTO/ VORSPEISE/ STARTER

Tartare di manzo con zabaione al whisky torbato, chips di pane e tuorlo marinato

Rindstatar mit Torf-Whisky-Zabaione, Brotschips und mariniertem Eigelb

Beef tartare with peated whisky zabaglione, bread chips and marinated egg yolk

ZUPPA/ SUPPE/ SOUP

Vellutata di sedano rapa e porri con Stilton DOP e nocciole tostate

Sellerie-Kohlrabi-Lauchsuppe mit Stilton g.U. und gerösteten Haselnüssen

Celeriac and leek cream soup with PDO Stilton and toasted hazelnuts

PRIMO/ ERSTER GANG/ FIRST COURSE

Risotto Acquerello al mandarino, filetto di triglia scottata e foglie di acetosella

Acquerello-Risotto mit Mandarine, angebratenem Rotbarbenfilet und Sauerklee

Acquerello risotto with mandarin, seared red mullet fillet and wood sorrel leaves

SECONDO/ HAUPTGANG/ MAIN COURSE

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura in crosta al pistacchio, chutney al mirtillo rosso, flan di zucca e spinacino fresco

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart in Pistazienkruste, Preiselbeer-Chutney, Kürbisflan und frischer Babyspinat

Low-temperature cooked veal fillet in pistachio crust, cranberry chutney, pumpkin flan and fresh baby spinach

DOLCE/ DESSERT/ DESSERT

Semifreddo al cocco, crumble alle mandorle, coulis di lamponi

Halbgefrorenes aus Kokos, Mandelcrumble, Himbeercoulis

Coconut parfait, almond crumble, raspberry coulis

~110€