

Favoloso

FREITAG VENERDÌ 15.05.26

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE

Rosa gebrachter Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten. Begleitet von einer fein pürierten Sashimi-Thunfisch-Creme, knusprigen Kapernäpfeln und ligurischem Olivenöl.

CARPACCIO DI MANZO AL PARMIGIANO

Hauchzartes Rinderfilet-Sashimi, serviert mit 24 Monate gereiften Parmigiano-Reggiano-Spänen, wildem Rucola und einer Nuance von Zitrone.

ASPARAGI E STRACCHINO (V)

In der Pfanne geschwenkter grüner Spargel auf einem Spiegel von cremigem Stracchino-Käse, garniert mit karamellisierten Pomodorini und Kräuter-Infusion.

PRIMI PIATTI

TARTARE DI BARBABIETOLA E AVOCADO (VG)

Handgehacktes Rote-Bete-Tartar auf einer Mousse von reifer Avocado, akzentuiert durch Limette und die Süße kleiner Schmortomaten.

TAGLIERINI AL TARTUFO PREGIATO

Unsere täglich frisch handgemachten Taglierini, in einer seidigen Butter-Emulsion geschwenkt und direkt am Tisch mit frischem schwarzem Trüffel veredelt.

LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO

Schicht für Schicht ein Gedicht: Hausgemachte Pasta-Blätter mit einem 12 Stunden geschmorten Rindfleisch-Ragù, cremiger Béchamel und einer goldbraunen Kruste.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Der italienische Klassiker im Tontopf serviert: Sanft gebackene Auberginenscheiben in fruchtigem San-Marzano-Tomatensugo, Basilikum und geschmolzenem Büffelmozzarella.

DOLCE

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Luftige Mascarpone-Creme trifft auf in Espresso getränkte Savoiardi, vollendet mit einem Hauch von dunklem Kakao.

SORBETTO LIMONE E BASILICO

Ein eisgekühlter Kontrast aus spritziger Zitrone und der ätherischen Frische von jungem Basilikum.

MENÜPREIS

PRO PERSONA 49,00