

Favoloso

DINNER, DANZA & AMORE
FREITAG VENERDÌ 22.05.26

ANTIPASTI

Il tris di mare e terra

Hausgemachtes Vitello Tonnato nach traditionellem Rezept | Feines Lachs-Tartar mit Limetten-Note und Avocado
| Knuspriger grüner Spargel

Il tris della terra (v)

Cremige Burrata verfeinert mit edlem Tartufo |
Hauchdünnes Rote-Bete-Carpaccio | Knuspriger grüner Spargel

PRIMI PIATTI

Pappardelle al filetto di manzo

Breite Bandnudeln aus unserer Pasta-Manufaktur
Serviert mit zarten Spitzen vom Rinderfilet
In einer kräftigen Reduktion mit frischen Kräutern

Branzino al rosmarino

frisches wolfsbarschfilet vom backofen |
im ofen geröstete rosmarin-kartoffeln | marktfrisches gemüse

Ravioli ricotta e spinaci (v)

Handgemachte Ravioli mit einer klassischen Füllung
aus Ricotta und Spinat | Schwenkt in feiner Salbeibutter
Mit gereiftem Parmigiano Reggiano

DOLCE

Crema di mascarpone con fragole

Samtige Mascarpone-Creme nach Familienrezept
| Serviert auf einem Spiegel von
frischen, sonnengereiften Erdbeeren

Sorbetto al limone e basilico

Erfrischendes Sorbet aus sizilianischen Zitronen
| Mit der feinen Note von frischem Basilikum

3-Gänge-Menü nach Wahl 49,00 € pro Person