

MENU

Capodanno

AMUSE-BOUCHE

MINI HAMBURGER AL SALMONE CON ANETO E BURRO SALATO DELL'ALSAZIA

MINI SALMON BURGER WITH DILL AND SALTED BUTTER FROM ALSACE
MINI-LACHSBURGER MIT DILL UND ELSÄSSISCHER SALZBUTTER

BIGNÈ CON CHANTILLY AL PARMIGIANO REGGIANO E PERLA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA

PUFFS WITH CHANTILLY PARMESAN CHEESE AND PEARL OF BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
WINDBEUTEL MIT CHANTILLY UND PARMESANKÄSE UND EINE PERLE BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA

ANTIPASTO

PATE'DI PERNICE ROSSA SU MISTICANZA ,GERMOGLI DI RAPANELLO E CRESCIONE CROSTINI DI PANE CON PROFUMO DI TIMO

RED PARTRIDGE PATE ON MIXED SALAD, RADISH SHOOTS AND WATERCRESS, BREAD CROUTONS WITH THYME SCENT
ROTE REBHUHN PASTETE AUF GEMISCHTEM SALAT, RADIESCHENS PROSSEN
UND BRUNNENKRESSE, BROTCROÛTONS MIT THYMIANDUFT

PRIMO

LASAGNETTA CROCCANTE CON RAGU' DI FASSONA, BURRATA SU ZABAIONE AL PARMIGIANO REGGIANO E JULIENNE DI PROSCIUTTO DI PARMA CROCCANTE

CRISPY LASAGNA WITH FASSONA RAGU', BURRATA ON ZABAIONE
WITH PARMESAN CHEESE AND CRISPY PARMA HAM JULIENNE
KNUSPRIGE LASAGNETTA MIT FASSONA-RAGU, BURRATA AUF PARMIGIANO REGGIANO
ZABAGLIONE UND KNUSPRIGEM PARMASCHINKEN JULIENNE

SECONDO

FAGOTTINO DI PASTA SFOGLIA, FILETTO DI MANZO SCOTTATO ALLA SENAPE E QUENELLE DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA

PUFF PASTRY BUNDLE, BRAISED BEEF FILLET WITH MUSTARD AND QUENELLE OF POTATOES WITH CHIVES
BLÄTTERTEIGPÄCKCHEN, ANGEBRATENES RINDERFILET MIT SENF UND KARTOFFEL-QUENELLE MIT SCHNITTFLAUCH

DESSERT

E' PROPRIO UN'“OPERA”

CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON BISCOTTO JACONDE CREMA AL BURRO E PROFUMO DI CAFFE

DARK CHOCOLATE GANACHE CREAM WITH JACONDE BISCUIT, BUTTER CREAM AND COFFEE SCENT
DUNKLE SCHOKOLADEN-GANACHE-CREME MIT JACONDE-KEKS, BUTTERCREME UND KAFFEEDUFT