

Aperitif – Franciacorta Contadi Castaldi

Krabbencreme / Petersilienöl / Crostini-Crumble

Gebratene Jakobsmuscheln
auf sautierten Steinpilzen

“Colatello di Sauris” / Radicchio / krokante Frigga

Risotto mit Kürbis / geröstete Haselnüsse / Amaretto / roten Garnelen

Schwarze Sepia Tagliolini mit Scampi und Calamari

Filet von der Gelbschwanzmakrele / Mangold / Beurre blanc / Olivenkrokant

Granatapfel-Sorbet

Filet vom schottischen Hochlandrind
Knollenselleriecreme / Artischokenstrudel mit Speck / Rotweinreduktion

Brownie / Apfel-Zimt-Kompott / Vanilleeis / Margariten-Tuille

Espresso / Grappa & Amaro di Nonino

Mitternacht – Glas Champagner

Neujahrssnack – Gefüllte Schweinshaxe mit Linsen

Menüpreis pro Person € 148,-