

New Year Special Menu Senza Confini

APERITIVO

FRANCIACORTA
Contadi castaldi.

ENTRÉE

VELLUTATA CALDA DI ZUCCHINE

Croccante al parmigiano e guanciale affumicato.

ANTIPASTI

TROTA AFFUMICATA

Le sue uova, mela verde, anacardi e riduzione al prezzemolo.

BATTUTA DI MANZO

Burro mantecato al tartufo nero, rollè di zuccina con ricotta alle erbe.

PRIMI

RISOTTO ZUCCA E SCAMPI

crema al limone, scampi marinati e croccante al nero di seppia.

CAPPELLACCI AL CERVO

Crema alla barbabietola, crema al kren e chips di stravecchio e cacao amaro.

INTERMEZZO

GRANITA CETRIOLO E MELA VERDE

Con crema all'avocado.

SECONDI

SPIGOLA AL FORNO

Crema tostata, beurre blanc alle erbe e pelle croccante.

FILETTO DI MANZETTA

Crema al sedano rapa, crumble al burro nocciola e riduzione al vino rosso.

DOLCE

CALDO BROWNIE

composta di mele, gelato alla vaniglia e tuille alla cannella.

Espresso / grappa e amaro Nonino

A MEZZANOTTE...

BRINDISI E POI GOULASH SERVITO CALDO!!!

Prezzo del cenone €148 a persona.



New Year Special Menu *Senza Confini*

APERITIF
FRANCIACORTA
Contado castaldi.

ENTRÉE
WARME ZUCCHINICREME
Parmesan-krokant und geräucherter speck

VORSPEISEN
GERÄUCHERTE FORELLE
Kaviar von der forelle, grüner apfel, cashewnüsse und petersilienreduktion.
BEEF TARTARE
Butter mit schwarzem trüffel, zucchini-roulade mit ricotta und kräutern.

ERSTE GÄNGE
RISOTTO MIT KÜRBIS UND SCAMPI
Zitronencreme, marinierte scampi und knuspriges sepiakrokant.
CAPPELLACCI MIT HIRSCHFLEISCH
Rote-bete-creme, krencreme und stravecchio chips, bitterkakao.

ZWISCHENGANG
GRANITA AUS GURKE UND GRÜNEM APFEL
Mit avocadocreme.

HAUPTGERICHTE
GEGRILLTER WOLFSBARSCH
Geröstete creme, kräuter-burreblanc und knusprige haut.
RINDERFILET AUS DEN SCHOTTISCHEN
Knollenselleriecreme, haselnuss-butter crumble rotweinreduktion.

DESSERT
BROWNIE
Apfel-zimt-kompott, vanilleeis, zimt tuille.

Espresso/grappa & amaro Nonino

UM MITTERNACHT
GLAS CHAMPAGNER UND GOULASH!!!

Menüpreis pro person €148

