



MENU DI NATALE 2022



Brindisi di benvenuto/ apéritif de bienvenue

Entrée dello Chef

Mondeghino di manzo, maionese al tartufo

Rindfleisch Mondeghino, Trüffelmayonnaise/ Bœuf Mondeghino, mayonnaise aux truffes

Amuse-bouche

Capesante arrosto, crema di cavolfiore alla vaniglia, lenticchia beluga e chips di guanciale

Geröstete Jakobsmuscheln, Vanille-Blumenkohl-Creme, Beluga-Linsen und Guanciale-Chips/ Coquilles Saint-Jacques rôties, crème de chou-fleur à la vanille, lentilles beluga et chips de guanciale

Premier cours

Tortellini emiliani in brodo di cappone secondo l'antica ricetta Romagna

Tortellini emiliani in Kapaunbrühe nach dem alten Rezept der Romagna/ Tortellini emiliani au bouillon de chapon selon l'ancienne recette de la Romagne

Tortellini emiliani in crema di parmigiano reggiano 30 mesi e pomodoro pachino

Tortellini aus der Emilia in 30-monatiger Parmesancreme und Kirschtomaten/ Tortellini d'Emilie à la crème de parmesan 30 mois et tomates cerises

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.



Plat principal

Pesce/fisch/poisson

Trancio di lucioperca, topinambur, spinacino e salsa al vermouth rosso carpano

Filet vom Zander, Topinambur, Spinat und rote Wermutsauce von Carpano/ Filet de sandre, topinambour, épinards et sauce vermouth rouge Carpano

Carne/ fleisch/viande

Lombata di agnello, crema di ceci, timballo di melanzana alla parmigiana e pak-choi

Lende vom Lamm, Kichererbsencreme, Auberginen-Timbale, Parmesan und Pak-Choi/ Longe d'agneau, soupe de pois chiches, timbale d'aubergine parmigiana et pak-choi

Filetto mignon di manzo alla Rossini con scaloppa di foie gras, tartufo nero, patate novelle al rosmarino

Rinderfilet Mignon nach Rossini Art mit Gänseleberschnitzel, schwarzem Trüffel, neuen Kartoffeln mit Rosmarin/ Filet mignon de bœuf façon Rossini avec escalope de foie gras, truffe noire, pommes de terre nouvelles au romarin

Dessert

Semifreddo al torroncino servito con salsa di cioccolato fondente

Nougat-Semifreddo mit dunkler Schokoladensauce/ Semifreddo au nougat servi avec une sauce au chocolat noir

Piccola pasticceria/Petites pâtisseries

4 Portate/Gang 110 fr. 5 Portate/Gang 130 fr.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.