

Menü di San Silvestro 2021-2022

Aperitif

Ca' del Bosco cuveé Prestige, Franciacorta

Amouse

Sifonata von Sellerie, Kamille, Beluga

Sifonata di sedano, camomilla, beluga

Sifonata of celery, chamomile, beluga

"Bari Frisella" mit mariniertem Gemüse, Burrata, Gallipoli rote-Garnelen

Frisella barese con verdure marinate, burrata, gambero rosso di Gallipoli

Frisella from Bari with marinated vegetables, burrata, Gallipoli red prawn

Wachtelbrust, Beerenragout, Trüffelschwamm

Petto di quaglia, ragu di frutti di bosco, spugna al tartufo

Breast of quail, berry ragu, truffle sponge

Kartoffelraviolone, Spinatbrühe, gebackener Ricotta

Raviolone di patata, brodo di spinaci, ricotta al forno

Potato raviolone, spinach broth, baked ricotta

Wolfsbarsch-Grill, Artischocke-Grill, Polenta-Grill, Öl und Minze

Branzino grill, carciofo grill, polenta grill, olio e menta

Sea bass grill, artichoke grill, polenta grill, oil and mint

Milchkalbsrücken, Parmesan Fondue 120 Monate, Trüffel

Sella di vitellino, fonduta di grana 120 mesi, tartufo

Saddle of Sucking calf, Parmesan fondue 120 months, truffle

Gorgonzola Crème Brulée

Crema brulee di gorgonzola

Gorgonzola Crème Brulée

Rohes Schokoladenmousse, Mango-Chutney, Kaffee-Crumble, kandierte Orange

Mousse di cioccolato grezzo, chatney di mango, crambol caffè, arancio candito

Raw chocolate mousse, mango chutney, coffee crumble, candied orange

Billecart-Salmon Brut Reserve, Mareuil Sur Ay, Champagne

Buon Anno , Vinaiolo Team

P.p.p 180,00 €