



*Dezember Menü  
2018*



# *Aperitivo*

*Aperitivo del giorno*  
*San Pellegrino Acqua Panna 0,75l*

# *Gli Antipasti*

Arcobaleno di gamberi crudi con maionese allo zenzero  
Regenbogen von rohen Wildgarnelen mit Ingwer-Mayonnaise  
Rainbow of raw wild prawn with ginger mayonnaise  
(B/C/G)

*Gavi di Gavi ca Bianca 2017 Piemonte (0,1l)*

oder

Carne salada con melograno e cuore di insalata  
Rinderfilet-Carpaccio mit Granatapfel und Salatherzen  
Beef fillet carpaccio with pomegranate and lettuce hearts  
(F)

*Chardonnay San Leonardo 2017 Friuli (0,1l)*



## *Le Paste*

Ravioli di storione con bottarga di caviale  
Gefüllte Stör-Ravioli mit Kaviar Bottarga auf einer Buttercreme  
Homemade ravioli with sturgeon and caviar bottarga on butter creme  
(A/D/F/O/R)

*Pinot Grigio Collavini 2017 Friuli*

oder

Cavatelli alla bolognese pregiata  
Cavatelli Pasta mit noblem Bolognese-Ragout  
Cavatelli pasta with high-quality meat-sugo  
(A/G/L/O)

*Cabernet e Merlot OT 2011 Toscana*

## *I Secondi di Pesce o Carne*

Ombrina in panura con verdure  
Wildfang-Schattenfisch in Kräuterkruste auf frischem Gemüse  
Tomboy croaker in herb crust on fresh vegetables  
(A/D/O/L)

*Savignon Collavini 2017 Friuli*

oder

Scaloppina di filetto di vitellino al Sangiovese con patate  
Scaloppina vom Milchkalbsfilet mit Butter und Sangiovese-Wein auf Erdäpfeln  
Scaloppina from milk fillet with butter and Sangiovese cream on potatoes  
(A/G/O)

*Sangiovese Quadrato Rosso 2015 Toscana*



# *Dolci*

Crème brulée al profumo di Sorrento  
Crème brulée mit einem Hauch von Zitronen aus Sorrent  
Crème brulée with a scent from lemons of Sorrent  
(C/G)

oder

Duetto di gelato fatto in casa da 100 % nocciola e pistaccio  
Duetto vom hausgemachten Eis aus 100 % Haselnuss und Pistazie  
Two kinds of ice cream made of 100 % hazelnut and pistachio  
(C/G/H)

*Caffè e Limoncello*

Ab 1. Dezember 2018  
ab 6 Personen

4-Gänge-Menü pro Person 75 €  
Exklusive Getränke

4-Gänge-Menü mit Getränke- und Weinbegleitung pro Person 105 €

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Coperto – Gedeck – Cuvert  
4,90 €



# Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

<b>A</b>	.....	Glutenhaltiges Getreide
<b>B</b>	.....	Krebstiere
<b>C</b>	.....	Ei
<b>D</b>	.....	Fisch
<b>E</b>	.....	Erdnuss
<b>F</b>	.....	Soja
<b>G</b>	.....	Milch oder Laktose
<b>H</b>	.....	Schalenfrüchte
<b>I</b>	.....	Sellerie
<b>J</b>	.....	Senf
<b>L</b>	.....	Sesam
<b>M</b>	.....	Sulfite
<b>N</b>	.....	Lupinen
<b>R</b>	.....	Weichtiere