



5 – Gang – Menü GOURMET

STARTER

Carpaccio di Pesce Spada

Carpaccio aus mariniertem Schwertfisch auf Feldsalat

.....

ZWISCHENGANG

Cannelloni tartufate con ripieno di vitello

Cannelloni gefüllt mit Kalbfleisch, Trüffelbutter und Büffelmozzarella mit Béchamelsauce auf Tomatencreme

.....

I. HAUPTSPEISE

Coda di Rospo

Seeteufel auf einer Erbsencreme dazu Wildreis

.....

SORBE DI LIMONE

Limonensorbet

.....

II. HAUPTSPEISE

Filetto di Vitello

Geschnittenes Kalbsfilet mit Parmesancreme und frischem Spinat

.....

DESSERT „LA FUCINA“

Eine süße Überraschung zum Schluss

Preis 80 Euro pro Person

Bitte wenden

4 – Gang – Menü

CLASSICO

STARTER

Duetto Carpaccio e Vitello

Ein Duett aus Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan und Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch-Kaperncreme

.....

ZWISCHENGANG

Cannelloni tartufate con ripieno di vitello

Cannelloni gefüllt mit Kalbfleisch, Trüffelbutter, und Büffelmozzarella mit Béchamelsauce auf Tomatencreme

.....

HAUPTSPEISE

Oca con Crosta

Gänsebrust mit Mandelkruste auf Feldsalat dazu Rosmarinkartoffeln

.....

DESSERT „LA FUCINA“

Eine süße Überraschung zum Schluss

Preis 60 Euro pro Person

.....

Sie sind Vegetarier? Fragen Sie unser Servicepersonal nach einer Alternative.

Bambini

Rigatoni Bolognese 6,50

Rigatoni Napoli 6,50

Risotto Napoli 7,50

Die Menüs gelten für den 25.12.2021 & 26.12.2021