



Menu di Capodanno 2026

Saluto della cucina

Gruß aus der Küche

Crema di Castagne con Tartufo Nero e Crostini di Pane

Kastaniencremesuppe mit gehobeltem schwarzem Trüffel und knusprigen Crostini

Insalata di Finocchio-Arancia-Noci e Radicchio

Fenchel-Orangenfilet-Salat mit gerösteten Nüssen und Radicchio

Ravioli ripieni al Merluzzo con Salsa allo Zafferano

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kabeljaufilet und Kräutern serviert in feiner Safran-Weißweinsauce und Zitronenabrieb

Sorbetto al Melograno e Prosecco

Frisches Granatapfelsorbet, aufgegossen mit einem Schuss Prosecco

Filetto di Vitello al Rosmarino con Puré di Cavolfiore e Funghi Saltati

Zartes Kalbsfilet in Rosmarin-Jus, serviert mit cremigem Blumenkohlpuée und sautierten Kräuterchampignons

Semifreddo al Pistacchio con Salsa di Cioccolato Fondente-Mandorle

*Halbgefrorenes Pistazien-Semifreddo
mit Zartbitterschokoladensauce und gerösteten Mandeln*

*** Preis P.p 84,90€***



Buon Appetito e un felice anno nuovo