



SILVESTER 2024 - 2025

MENÜ

TARTAR DI MANZO CON CAVIALE

*Rindertatar mit Eigelbcreme & Caviar vom Altoner Kavier
Import*

RAVIOLI DI PATATE CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO

Kartoffelravioli mit Parmesancreme & Weißem Alba Trüffel

GUANCIALE DI RANA PESCATRICE

*Seeteufelbäckchen mit sizilianischen Datterini Tomaten
Polentaschaum & Knusperkapern*

SORBETTO AL LIMONE

Erfrischung für zwischendurch

BISTECCA DI MANZO CON CIPOLLA AL BAROLO E FUNGHI

*Rosa gegrillter Rinderrücken mit Barolo Schalotten und
Kräuterseitlingen*

BELLINI 2.0


Weißer Pfirsich weiße Schokolade & Spumante

MENÜ IN 4 GÄNGE OHNE RAVIOLI € 109,00 PRO PERSON

MENÜ IN 5 GÄNGE MIT RAVIOLI € 159,00 PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG


2016^{ER} SAUVIGNON

BRICCO ROVELLA PARUSSO
PIEMONTE 0,15l 


2017^{ER} VERDICCHIO

VILLA BUCCI A. BUCCI
MARKEN 0,15l 


2020^{ER} CHARDONNAY

ISOLE & OLENA
TOSKANA 0,15l 

2016^{ER} BAROLO

CANTINA PARUSSO
PIEMONTE 0,15l 

VECCHIO SAMPERI

MARCO DE BARTOLI
SIZILIEN 0,05l 

WEINBEGLEITUNG + 75.-

WEINBEGLEITUNG + 99.-

BEI WEINBEGLEITUNG IST DAS WASSER INKLUSIVE