

HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) | Blini | Sauerrahm € 33,00

Antipasti

Guance di maialino affumicato | pak choi | cipolla rossa | aceto balsamico € 25,50

Geräucherte Spanferkelbäckchen | Pak Choi | rote Zwiebel | Balsamicoessig

Capesante | cavolfiore glassato | uvetta | sesamo | salsa tonnata € 26,50

Jakobsmuscheln | glasierter Blumenkohl | Sultaninen | Sesam | Thunfischsauce

- wahlweise mit Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) plus € 9,00

Crème brûlée di zucca | funghi | tartufo nero | parmigiano € 25,50

Kürbis-Crème Brûlée | Pilze | schwarzer Trüffel | Parmesan

Zuppa

Zuppa di castagne | porcini | olio d'oliva € 24,00

Maroni-Suppe | Steinpilze | Olivenöl

Primi Piatti

Tortelli di ossobuco | zafferano | salvia | limone € 25,50

Ossobuco-Tortelli | Safran | Salbei | Zitrone

Orecchiette | cime di rape | pane | aglio | pomodori secchi € 25,00

Orecchiette | Brokkoliröschen | Brot | Knoblauch | getrocknete Tomaten

Risotto | gamberi selvatici | rape rossa | panna acida (leggermente piccante) ab 2 Pers. á € 25,50

Risotto | Wildgarnelen | rote Beete | Sauerrahm

- wahlweise mit Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) plus € 9,00



Pesci

| | |
|---|---------|
| Filetto di merluzzo crema di patate carciofi tartufo nero <i>Seehechtfilet Kartoffelcreme Artischocken schwarzer Trüffel</i> | € 40,50 |
| Filetto di rombo radici zucca salsa d'astice <i>Steinbuttfilet Wurzelgemüse Kürbis Hummersauce</i> | € 40,50 |
| Sogliola dell'Atlantico spinaci olio d'oliva limone <i>Atlantik-Seezunge Spinat Olivenöl Zitrone</i> | € 49,50 |

Carni

| | |
|--|---------|
| Spalla d'agnello di Polting verza speck cantarelli <i>Poltinger Lammschulter Wirsing Speck Pfifferlinge</i> | € 40,00 |
| Galletto disossato croccante caponata di verdure rosmarino <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken Gemüse-Caponata Rosmarin</i> | € 39,50 |

Dolci

| | |
|--|---------|
| Cioccolato frutti tropicali cocco <i>Schokolade tropische Früchte Kokosnuss</i> | € 14,50 |
| Pane mela vaniglia caramello mascarpone <i>Brot Apfel Vanille Karamell Mascarpone</i> | € 14,50 |
| Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i> | € 14,50 |
| Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i> | € 7,00 |



Lassen Sie sich von uns überraschen !

Unser Küchenchef stellt für Sie

ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:

*zum Preis von 81,50 €
- mit Weinbegleitung 109,50 € -*

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

** * **

*Von **Mittwoch bis Freitag** bieten wir Ihnen
unser **Mittagsmenü (2-Gänge)***

zum Preis von 36,50 € an.

*Benötigen Sie auch noch ein Weihnachtsgeschenk ?
Aufgrund von mehreren Anfragen, möchten wir Ihnen mitteilen,
dass Sie die Weingläser von Zalto über uns beziehen können.*

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

