

Valentins-Menü

Liebe ist GEMEINSAM ZU GENIESSEN !

Amuse Gueule

Crostone di pane con uovo strapazzato, salsa di parmigiano e tartufo nero
Geröstete Brotscheiben mit Rührei, Parmesansauce und schwarzen Trüffel



Gamberi selvatici arrosto con fiori di zucchine, crema di topinambur
e mandorle tostate
*Gebratene Wildgarnelen mit Zucchini Blüten, Topinamburcreme
und gerösteten Mandeln*



Risotto con tonno marinato, zucca e limone verde (leggermente piccante)
Risotto mit marinierten Thunfisch, Kürbis und grünen Zitronen (leicht pikant)



Coda di rospo arrosto con schiacciata di patate e timo , asparagi thailandesi
e salsa d'astice
Gebratener Seeteufel mit Kartoffel-Thymian-Stampf, Thaispargel und Hummersauce

oder

Filetto di vitello arrosto con spinaci, pioppini e salsa olandese alla senape
Gebratenes Kalbsfilet mit Spinat, Pappelpilzen und Senf-Hollandaise-Sauce



Variation Hippocampus
Dessert-Variation Hippocampus

98,00 €

(inkl. 1 Glas Franciacorta, Ricci Cubastro Brut)