

MENÜ 01

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto misto di Terra *G*

Gemischte Vorspeisen

Mixed starters

Ravioli di avocado in salsa di datterini *A1,C,G*

Avocado-Ravioli | Datterini-Sauce

Avocado ravioli | Datterini sauce

Risotto alla milanese *L,I*

Safranrisotto

Saffron risotto

Paillard di vitello con verdure

Kalbspaillard | Gemüse

Veal paillard | Vegetables

Panna cotta ai frutti rossi *G*

Panna Cotta | Wildbeerensauce

Panna cotta | Wild berry sauce

55,00 € pro Person

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

MENÜ 02

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Bruschette miste vegetariane *A1,C,G*

Gemischte vegetarische Bruschetta

Mixed vegetarian bruschetta

Linguine alfredo con tartufo *A1,C,G*

Linguine | Parmesan | Trüffel

Linguine | parmesan | truffle

Ravioli di avocado in salsa ai datterini *A1,C,G*

Avocado-Ravioli | Datterini-Sauce

Avocado ravioli | Datterini sauce

Mousse al cioccolato *G*

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

45,00 € pro Person

MENÜ 03

Aperitivo di benvenuto
Begrüßungsempfang
Welcome reception

Antipasto misto mare e monti *A1,C,G,D,B,N*
Gemischte Vorspeisen Fisch & Fleisch
Mixed starters Fish & meat

Gnocchi al tonno fresco
con capperi e olive taggiasche *A1,C,N,L,I*
Frische Gnocchi | Thunfisch | Kapern | Taggiasca-Oliven
Fresh gnocchi | tuna | capers | Taggiasca olives

Paccheri con straccetti di manzo al pomodoro *A1,C,L,I*
Paccheri | Rindfleischstreifen | Tomatensauce
Paccheri | beef strips | tomato sauce

Surf e turf con gambero e filetto di manzo *B*
Surf & Turf mit Garnelen und Rinderfilet
Surf & turf with prawns and beef fillet

Sorbetto al limone
Zitronensorbet
Lemon sorbet

75,00 € pro Person

MENÜ 04

Aperitivo di benvenuto
Begrüßungsempfang
Welcome reception

Variazione di verdure
Variation von Gemüse
Variation of vegetables

Risotto all`ortolana *L, I, G*
Risotto | Gemüse
Risotto | Vegetables

Fettuccine alfredo *A1, C, G*
Fettuccine | Parmesan
Fettuccine | Parmesan cheese

Tiramisù *A1, C, G*

39,00 € pro Person

MENÜ 05

Aperitivo di benvenuto
Begrüßungsempfang
Welcome reception

Antipasto misto all`italiana *A1,C,G*
Gemischte italienische Vorspeisen
Mixed Italian starters

Pappardelle fresche con ragú
di manzo al vino rosso *L,I,A1,C*
Frische Pappardelle | Rotwein-Rinderragú
Fresh pappardelle | Red wine and beef ragú

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano *G*
Geschnetzeltes Rindfleisch | Rucola | Parmesan
Sliced beef | rocket salad | parmesan

Mousse al cioccolato *G*
Schokoladenmousse
Chocolate mousse

48,00 € pro Person

MENÜ 06

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Prosciutto di parma con burrata *G*

Parmaschinken | Burrata

Parma ham | Burrata

Risotto con zucchine bresaola e olio al tartufo *L, I, G*

Risotto | Zucchini | Bresaola | Trüffelöl

Risotto | courgette | bresaola | truffle oil

Fettuccine alfredo con tartufo *A1, C, G*

Fettuccine | Parmesan | Trüffel

Fettuccine | Parmesan | Truffle

Tagliata di manzo con verdure

Geschnetzeltes Rindfleisch | Gemüse

Sliced beef | vegetables

Tiramisù *A1, C, G*

55,00 € pro Person

MENÜ 07

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Insalata di mare *B,N,I*

Salat | Meeresfrüchte

Salad | Seafood

Tagliatelle con scampi e porcini

in salsa al vino bianco e datterini *A1,C,L,B,I*

Tagliatelle | Scampi | Steinpilzen |

Weißweinsauce | Datterini-Tomaten

Tagliatelle | scampi | porcini mushrooms |

white wine sauce | datterini tomatoes

Filetto di branzino alla ligure *D,L,I*

Wolfsbarschfilet nach ligurischer Art

Ligurian-style sea bass fillet

Tiramisù *A1,C,G*

49,00 € pro Person

MENÜ 08

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto misto di mare *B,D,N*

Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeisen

Mixed seafood starters

Risotto ai frutti di mare *L,I,B,N,D*

Risotto | Meeresfrüchte

Risotto | Seafood

Pescatrice in umido *D,L,I*

Seeteufel | Oliven | Kapern |

Kartoffeln | Datterini-Weißweinsauce

Monkfish | olives | capers | potatoes |

datterini white wine sauce

Panna cotta con crema ai frutti di bosco *G*

Panna cotta | Waldfrüchten

Panna cotta | Wild berries

58,00 € pro Person

MENÜ 09

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Verdure fresche pastellate e fritte *A1*

Frisches Gemüse paniert und frittiert

Fresh vegetables breaded and deep-fried

Paccheri al ragú di manzo *A1, C, L, I*

Paccheri | Rinderragú

Paccheri | Cattle ragú

Entrecôte con patate al rosmarino

Entrecôte | Rosmarinkartoffeln

Entrecôte | Rosemary potatoes

Duetto di panna cotta e Tiramisù *A1, C, G*

Duett aus Panna Cotta und Tiramisu

Duet of panna cotta and tiramisu

50,00 € pro Person

MENÜ 10

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Insalata di polpo con patate

olive taggiasche pomodorini e capperi *N*

Oktopussalat | Kartoffeln | Taggiasca-Oliven |

Kirschtomaten | Kapern

Octopus salad | potatoes | Taggiasca olives |

cherry tomatoes | capers

Tagliolini al gamberi in salsa

al vino bianco e pomodorini datterini *A1, C, B, L, I*

Tagliolini | Garnelen | Weißweinsauce |

Datterini-Kirschtomaten

Tagliolini | prawns | white wine sauce |

datterini cherry tomatoes

Bistecca di tonno in crosta

di sesamo con verdure *D*

Thunfischsteak mit Sesamkruste | Gemüse

Tuna steak with sesame crust | Vegetables

Tiramisù *A1, C, G*

65,00 € pro Person

MENÜ 11

Aperitivo di benvenuto
Begrüßungsempfang
Welcome reception

Carpaccio di salmone *D*
Lachscarpaccio
Salmon carpaccio

Paccheri alle vongole *AI, C, L, I, N*
Paccheri | Venusmuscheln
Paccheri | Clams

Filetto di branzino alla griglia *D*
Wolfsbarschfilet vom Grill
Grilled sea bass fillet

Sorbetto al limone
Zitronensorbet
Lemon sorbet

59,00 € pro Person