

## Weihnachtsmenü

### Saluto della Cucina

#### Amuse Bouche



**Capesante caramellate all'Arancia rossa con Julienne di Verdurine,  
Pane Mandorlato e Fili di Zucca croccanti € 19**

Karamellisierte Jakobsmuscheln mit Blutorange auf Gemüse-Julienne mit Mandelbrot  
und frittiertem Hokkaido-Kürbisstroh

oder

**Carpaccio di Scottona con Carciofini marinati, Crema di Noci e Biscotti al Porro e Parmigiano € 19**

Carpaccio vom Färsenfilet auf marinierten Artischocken mit Walnusscreme  
und Parmigiano-Lauchkeks



**Tagliatelle di Spinaci sulla Crema di Ricotta con Ovetto di Quaglia e Tartufo nero € 19**

Hausgemachte Spinatbandnudeln auf Ricottacreme mit Wachtelei  
und gehobelte schwarze Trüffel



**Ippoglosso agli Aromi e Raviolo di Patate ripieno di Ciliegino,**

**Radici di Sedano Rapa e Crema di Cavolfiore Viola € 32**

Weißes Heilbuttfilet mit Kräutern in sous-vide gegart mit Lilablumenkohlcreme,  
Selleriewurzelgemüse und Kartoffel-Ravioli gefüllt mit Kirschtomaten in Confit

oder

**Guance di Fassona con Tardivo e Tortino di Polenta allo Zafferano e Taleggio € 32**

Geschmorte Bäckchen vom Fassona-Fleisch mit „Radicchio Trevisano Tardivo“ (spät)  
und Safranpolentatörtchen mit Taleggio-Käse



**Cassata dolce a modo nostro € 12**

Süß-Cassata gefüllt mit Ricotta auf Apfelzimtcreme, garniert mit kandierten Orangenschalen,  
„Cioccolato di Modica“ geraspelt und flambiertem Eiweißschnee

**Weihnachtsmenü € 69**

Alle Gerichte können Sie zum jeweiligen Preis als normale Portion einzeln bestellen.