

Ristorante

AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

IGP MENÜ

Franciacorta

Aperitif



Il Saluto prima di tutto

Pane e Panelle / Olio Sicilia Sallemi Comiso



Carne di Fassone in tre modi con Fagioli di Lamon e Croccante di Parmigiano

Dreierlei vom Fassone-Fleisch / Borlotti-Bohnen / Balsamico di Modena / Wachtelei / Kartoffelchips



Riso Vialone Nano con Radicchio Tardivo e la Salsiccia

Risotto / Radicchio Trevigiano / Salsiccia / Scamorza-Käse



Il Tonno rosso con la Cipolla ramata di Montoro e i Capperi di Pantelleria

Blauflossenthunfisch / Ispica-Sesam / süßsauer Kupferzwiebeln / Kapern / Orangenkartoffeln



Il Filetto di Vitello con Pistacchio verde di Bronte e Lenticchie di Castelluccio

Kalbsfilet / Castelluccio-Linsen / Pistazien / Toskanischer Schwarzkohl



Bavarese al Pistacchio e Cioccolato al Caffè

con Mousse di Ricotta, Noccioline tostate e Frutti di Bosco
Bayerische Creme-Pistazien / Schokokaffee / Ricottamousse
gerösteten Haselnüssen / Waldfrüchten

IGP Menü

€ 79 pro Person inkl. Aperitif