



MENU

1° AGOSTO 2022

AMUSE BOUCHE

===

ZUPPETTA FREDDA DI MELONE

MELONENKALTSCHALE

===

TARTARE DI MANZO CON ZUCCHINA GRIGLIATA
FALSO CAVIALE DI MELANZANE E HUMMUS DI CECI
TACCHINO TONNATO, COCKTAIL DI GAMBERETTI E ANANAS
POMODORINI CILIEGIA CON MOZZARELLA E BASILICO
CONNUBIO DI BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

RINDSTARTAR MIT GEGRILLTER ZUCCHINI

AUBERGINENKAVIAR UND KICHERERBSEN-HUMMUS

TRUTHAHN MIT THUNFISCHSAUCE, KREVETTENCOCKTAIL MIT ANANAS

KIRSCHTOMATEN MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM

BRESAOLA MIT RUCCOLA UND GEHOBELTEN GRANA

===

RAVIOLI IN ETHNO LOOK "RICOLA E RICOTTA NOSTRANA"

ASSAGGIO DI SGARGIANTE RISOTTO ALLE BARBABIETOLE

RAVIOLI IM ETHNO-LOOK MIT «RICOLA & TESSINER RICOTTA"

KOSTPROBE VOM KNALLIGEN RANDENRISOTTO

===

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO IN GABBIA DI SFOGLIA

SPUMA DI WASABI

SPIEDINO DI PATATE NOVELLE E VERDURETTE ESTIVE

MEDAILLON VOM KALBSFILET IM BLÄTTERTEIG

WASABISCHAUM

NEUE KARTOFFELN UND SOMMERGEMÜSE AM SPIESS

===

BUFFET "12 DOLCI"

95.00

Bevande escluse /ohne Getränke

A parte il dessert tutte le altre portate vengono servite al tavolo
Dessert ausgenommen, werden alle Gerichte am Tisch serviert