



---

---

**SILVESTRE 2019**

---

**SALUTO DALLA CUCINA**  
GRUSS AUS DER KÜCHE

---

**I.**

**TARTARA DI SALMONE, KIWI GIALLO, PISTACCHIO, GORGONZOLA, BARBABIETOLA DI CHIOGGIA**  
LACHSTATAR, GOLD-KIWI, PISTAZIEN, GORGONZOLA, CHIOGGIA ROTE BEETE

ODER

**BURRATA DI BUFALA, ARANCE SICILIANE, CAPPERI DI PANTELLERIA,  
MISTICANZA ALLE ERBE AROMATICHE, NOCCIOLE**  
BÜFFEL BURRATA, BLUTORANGE, PANTELLERIA KAPERN, KRÄUTERSALAT, WALNÜSSE

---

**II.**

**ZUCCA-ZAFFERANO-CAPPELLACCI, ALLA CARBONARA,  
GUANCIALE CAMELLIZZATO, PECORINO ROMANO**  
KÜRBIS-SAFRAN-CAPPELLACCI „CARBONARA“, KAMELLISIERTER BACKEN-SPECK, PECORINO  
(AUCH VEGETARISCH)

---

**III.**

**SGROPPINO AL MANDARINO, APEROL, MENTA**  
MANDARINENSORBET, APEROL, MINZE

---

**IV.**

**BRASATO AL BAROLO, PUREA DI SEDANO RAPA, RADICI DI ORTAGGI, TARTUFO INVERNALE**  
BAROLO-RINDERSCHMORBRATEN, SELLERIEPÜREE, WURZELGEMÜSE, WINTERTRÜFFEL

ODER

**CODA DI ROSPO RIPIENA CON PEPERONATA E OLIVE TAGGIASCHE,  
ZAFFERANO, PURÉ DI CARCIOFO, MENTA**  
SEETEUFEL GEFÜLLT MIT PEPERONATA UND LIGURISCHE TAGGIASSCA OLIVEN,  
SAFRAN, ARTISCHOCKENPÜREE, MINZE

---

**V.**

**SEMIFREDDO AL CREMINO, VIN BRULEE DI CHIANTI ALLE PRUGNE**  
NOUGAT-SEMIFREDDO, CHIANTI-PFLAUMEN-GLÜHWEIN

---

69,- EURO / PERSON

---

---

