



Ostermenü **Menu di pasqua**

**Temperierte Bernsteinmakrele,
mit Kirschholz geräucherten Spargeln,
Pumpernickel und Granny Smith Apfel**

Ricciola temperata,
asparagi affumicati con legno di ciliegia
pane dolce di segala e mela “Granny Smith”

***Grüne Ravioli mit Kresse,
gefüllt mit Parmigiano Reggiano,
weißen Spargeln und Espuma vom San Daniele Schinken**

Ravioli verdi con crescione,
ripieni con Parmigiano Reggiano,
asparagi bianchi e “Espuma” di prosciutto San Daniele

***Rosa gebratene Tranche vom Kalbsrücken mit
Blauburgunder Jus, geschmorte Tropea Zwiebel und
Petersilienwurzelpüree**

Trancio di sella di vitello con
salsa al Pinot Nero, cipolla tropea brasata e
purè di prezzemolo rapa

***Riegel von der Bitterschokolade mit Haselnüssen,
eingelagten Rhabarber und Erdbeersorbet**

Barretta di cioccolato fondente con noccioline,
rabarbaro sciroppato e sorbetto alle fragole

*3 Gang Menü: € 43,00

4 Gang Menü: € 49,50