



Silvestermenü | Menu Capodanno

Teriyaki von der Bernsteinmakrele

Blutorangen-Dashi-Sud, eingelegter Winterrettich und Yuzu Mayo

Ricciola laccata al Teriyaki

Brodo dashi all'arancia rossa, daikon invernale marinato e maionese allo yuzu

Aufgeschäumte Fenchel-Zitronen-Velouté

Salzzitrone, gebeizter Mini-Fenchel, Dill-Öl,
knusprige Brioche-Pekannuss-Erde

Vellutata spumosa di finocchio e limone

Limone salato, baby finocchio marinato, olio all'aneto
e terra croccante di brioche e noci pecan

Ravioli gefüllt mit geschmorten Kalbsossobuco

auf Safranfond, geschmorte Gemüsewürfel und Liebstöckel Öl

Ravioli ripieni di ossobuco di vitello brasato

Guazzetto allo zafferano, brunoise di radici glassate e olio al levistico

Gin Z44-Tonic-, Gurken- & Kalamansi-Sorbet

Sorbetto al Gin Z44, cetriolo e calamansi

Rindsfilet mit dunklen Aromen & Rauch

im Asche-Kräuter-Mantel
Brombeer-Pfeffer-Jus, geräuchertes Pastinaken-Sellerie-Püree, Kräuterseitlinge

Filetto di manzo al fumo e cenere vegetale

Riduzione ai frutti di bosco e pepe, crema affumicata di pastinaca e sedano rapa,
cardoncelli arrostiti

Bûche von der Dunklen Schokolade

mit Sauerkirsch- Kardomon Sorbet

Bûche al cioccolato fondente

con sorbetto all'amarena e cardamomo