

Menü 1

Tagliolini al Tartufo

dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert

Merluzzo con Salsa al Prosecco

Kabeljau mit Zucchinistreifen und Gnocchi in feiner Proseccosauce

Lamponi Flambati

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 36,50

Menü 2

Crema di Aragosta

feine Hummercremesuppe mit Scampi und Trüffeln

Saltimbocca di Cinghiale

Wildschweinrückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert mit gefüllten Gnocchi

Crème Brûlée

mit feiner am Tisch flambierter Karamellkruste

€ 34,50