



## **10 Jahre Restauration am 28.01.2017**

### **Italienisches Soulfood- ein Flying Menü das glücklich macht - Essen für die Seele !**

#### **Zum Auftakt :**

**Italienisches im Glas : Olivettitomate/ Burrata / Basilikum/ Espresso**

**Panna Cotta vom Büffelparmesan/ gegr. Radicchio/ San Daniele/ Taggiasca Oliven**

**Carpaccio und Tatar vom Mittelmeer Tonno / Melonenkugel/ Himbeer- VanilleGel/ Ingwer**

#### **Mittendrin:**

**Amalfi- Zitronengnocci / Hummerbisque/ Fenchel / rote Meerbarbe**

**Wagyu Pastrami New York Style & Neapolitanische Paccheri/ rotes Pesto / grüner Spargel**

**Risotto Milanese/ Erbsencreme/ Jakobsmuschel / Blattgold**

#### **Hauptgerichte**

**Black angus Filet/ Grappajus/ Spinatsalat / Trüffelstampf**

**Boz`ner Hirschcarree/ Lagrein- Honigsoße/ Ricotta- Kartoffelbällchen /Kürbisschaum**

**Milch-Lammschulter in Marsala /römische Nocken/ Peperonata / Datteln**

#### **Dessert**

**Schokolade 72 / Avocado/ Sesam/ Olivenöl**

**Crespelle / Nougat/ Amarenakirsche/ Tonkabohne**

**Taleggio/ Honignüße / Feigen / Südtiroler Williamsbirne**

**Menü- 12 Gänge Flying Soulfood- incl rot und Weiswein 59,9 €uro**

**Sowie Pino barrone live**