



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