

NEW YEARS MENU



Aperitif und Begrüßungssekt

Zackenbarsch-Tartar

Kürbis-Chutney, rosa Grapefruit und Amaretto-Öl

Risotto mit Trentodoc

Granatapfelgel-reduktion und Garnelen mit Akazienhonig

Steinbutt

cime di rapa und amerikanische Süßkartoffeln

Mango-Sorbet

Geschmorte Kalbsbacken

in Pinot Nero Weinsauce, Mousline-Kartoffeln und Radicchio aus Treviso

Kastanien-Brownies

karamellisierte Birnen, Bourbon-Vanilleeis und knusprige
Zartbitterschokolade

After Midnight

Zampone and lentils

195€ pro Person

à la carte von 7 bis 13 Jahren, bis 6 Jahre frei (ohne Getränke)

