



Beispielmenü für Hochzeiten

Fiori di zuccina in tempura con scampi e mozzarella di bufala
Frittierte Zucchiniblüten mit Garnelen und Mozzarella

Insalata tiepida di polipo con misticanza e olive Taggiasche
Warmer Octopussalat mit Oliven

Tartare di "Scottona" al profumo di tartufo con burrata pugliese
Rindertartare mit Trüffel und Käse aus Apullien

Riso Carnaroli in crosta mantecato al basilico con gamberi di fiume
Reis "Carnaroli" mit Garnelen und Basilikum

Sorbetto limone, miele d'arancio e melissa
Sorbet von der Zitronenmelisse mit Orangen Honig

Lombatina di vitello da latte alle erbe aromatiche
Kalbslende mit Kräutern

Patate Duchessa

Herzoginkartoffeln

Fascina di fagiolini al bacon

Bohnen im Speckmantel

Creme Brulée al cioccolato bianco con Ragout di mango
Creme Brulée mit weißer Schokolade und Mango-Ragout

Prezzo per persona Euro 90,00

Preis pro Person Euro 90,00