

# Menüvorschläge

## Menüvorschläge Januar 2017

### Menü 1

Tatar von Loup de mer oder Dorade royal  
mit Paprika und Limette aromatisiert auf Erbsencrème mit gebratener Garnele



Hausgemachte Ravioli vom Fassone-Rind  
in einer Bergkäsefonduta mit frischem schwarzen Trüffel



Scheiben von der rosagebratenen Barberie-Entenbrust  
auf Selleriegemüse alla crema



Schokoladen-Nougat-Mousse  
mit frischen Beerenfrüchten und Schokoladenkrokant

**Preis pro Person: € 62,00**

### Menü 2

Dreierlei von:

„Pulpo e patate“, Zarter Octopus und Kartoffelwürfel gebraten,  
Tatar vom Fassone-Rind mit einer Nocke Entenlebermousse,  
„Vitello tonnato al rovescio“ - rohmarinierter Thunfisch mit einer Kalbsmayonnaise



Hausgemachte Conchiglie nere  
(Muschelnudeln mit Sepia-Tinte eingefärbt) mit Garnelen, Zucchini und Minze



Rosagebratenes Filet vom Salzwiesenlamm mit einer Kruste von schwarzen Oliven  
auf piemontesischer Peperonata mit Paprikaschaum



Dreierlei von der Valrhona-Schokolade

**Preis pro Person: € 69,20**

# Menüvorschläge

## Menü 3

Burrata auf confierten Datteltomaten  
mit Rucola und Culatello-Schinken



Medaillons vom Seeteufel  
unter der Spinatkruste auf einer Safranveloutée



Tagliata vom Fassone-Rind  
auf getrüffeltem Wirsing, Rosmarinkartoffeln



Pralinenparfait mit Zwetschgen-Ragout

**Preis pro Person: € 69,20**

## Menü 4

Variation vom frischen Lachs:  
Tatar auf Paprika-Limetten-Salat,  
rohmarinierter Lachs auf Orangenemulsion mit Focaccia-chip  
und karamelisierter Lachs auf schwarzem Bohnenpürrée



Safranrisotto mit gebratener Wildentenleber



Filet vom Loup de mer  
in einem Sud von mediterranen Bohnen



Zweierlei vom Kalb auf  
sautierten Kräutersaitlingen mit Kartoffelpürrée



Pannettoneküchlein mit Gewürzorange  
und Eis von weisser Schokolade

**Preis pro Person: € 73,70**

# Menüvorschläge

## Menü 5

Festival von der Vorspeise –  
eine vielfältige Auswahl verschiedener Vorspeisen



Ein Fisch- bzw. Fleischgang zur Auswahl



Dreierlei vom Dessert oder Käseauswahl

**Preis pro Person: € 59,30**

## Menü vegetarisch

Dreierlei von Sellerie:  
Pochierter Taler, Selleriepürrée und Sauté von Staudensellerie



Erbsen-Minz-Risotto  
mit gebackenen Zucchini



Hausgemachte Gnocchi alla Romana  
mit Kräutersaitlingen



Dessertempfehlung des Tages

**Preis pro Person: € 44,00**

# Menüvorschläge

## Fingerfood zum Aperitif

Piadina bianca –  
dünner knuspriger Teigfladen mit Rosmarin, Olivenöl und Fleur du Sel

**12,50**



Piadina „al tartufo“ –  
dünner knuspriger Teigfladen mit Trüffelcrème und frischem Trüffel

**23,30**



Grissini mit Culatello-Schinken umwickelt

**pro Person à 2,20**



Crostino toscano  
Geröstete Brotscheiben mit Wildentenlebercrème

**pro Person 2,60**



Blätterteigschnecke „all'italiana“

**pro Person 2,60**

# Weinempfehlungen

## Aperitif:

<b>Lorenzino</b> – Fruchtcocktail mit Prosecco aufgefüllt	8,00
<b>Lorenzito</b> – Fruchtcocktail mit Tonicwater aufgefüllt (alkoholfrei)	6,60
<b>„Crodino Spritz“</b> – wie Aperol Spritz (alkoholfrei)	7,10
<b>2014 Prosecco Spumante DOCG „Poletto Dellavecchia“</b> , Conegliano Valdobbiadene, Veneto, 0,75	27,00
<b>Spumante „Rotari rosé“</b> , 75% Pinot noir, 25% Chardonnay 24 Monate Flaschengärung, Mezzacorona, Trento, 0,75	35,90
<b>„Franciacorta Brut“</b> , 100% Chardonnay, 20 Monate Flaschengärung, Corte Aura, Lombardei, 0,75	39,50
<b>2011 „For England - Blanc de Noir pas dosé“</b> , 100% Pinot noir in weiss vinifiziert, 36 Monate Flaschengärung, Contratto di Giorgio Rivetti, Piemont, 0,75	59,30

## Weisswein:

<b>2015 „Aurora“</b> , Gavi DOCG, Cortese, Roberto Sarotto, Piemont, 0,75	22,00
<b>2014 „Ribolla gialla“</b> , Ribolla gialla, Conte Attimis, Colli Orientali, Friaul, 0,75	26,00
<b>2015 „Sharis“</b> , Chardonnay, Ribolla gialla, Livio Felluga, Friaul, 0,75	26,90
<b>2015 „Müller Thurgau“</b> , Müller-Thurgau, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 0,75	26,00

## Roséwein:

<b>2014 „Sensuade“</b> , Lacrima di Morro Alba, Vernaccia di pergola, Moscato rosso, Stefano Antonucci, Marken, 0,75	28,70
<b>2015 „Ursus rosé“</b> , Montepulciano, Fosso Corno, Abruzzen, 0,75	24,20
<b>2015 „Tramari“</b> , Primitivo, Tenuta San Marzano, Apulien, 0,75	24,20

## Rotwein:

<b>2014 „Briccomacchia“</b> , Barbera d'Alba, Roberto Sarotto, Piemont, 0,75	27,80
<b>2012 „Valpolicella ripasso superiore“</b> , Corvina, Rondinella, Molinara, Palazzo Maffei, Venetien, 0,75	31,00
<b>2015 „Pinot noir“</b> , Ausbau im großen Holzfass, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 0,75	28,70
<b>2012 „Schioppettino“</b> , Schioppettino, Conte d'Attimis, Friaul, 0,75	35,00
<b>2013 „Il Cellesse – Chianti classico“</b> , Sangiovese, Cannaiolo, Il Cellesse di Sergio Sardelli, Toskana, 0,75	27,80
<b>2012 „Mani del Sud“</b> , 80 Negroamaro, 20 Malvasia Nera, Apollonio, Apulien, 0,75	28,70
<b>2011 „Terragnolo – Primitivo IGP“</b> , Primitivo del Salento, Apollonio, Apulien, 0,75	33,20

# Weinempfehlungen

## Magnumflaschen: Spumante:

<b>Spumante Rotari „Cuvée 28“</b> , 75% Chardonnay, 25% Pinot noir, 24 Monate in der Flasche vergoren, Mezzacorona, Trento, 1,5	79,10
<b>„Franciacorta Brut“</b> , 100% Chardonnay, 20 Monate Flaschengärung, Corte Aura, Lombardei, 1,5	89,00

## Weisswein:

<b>2014 „Bianco Sesto“</b> , Friulano, Ribolla gialla, Fermentation im 3000l-Holzfass, La Tunella, Friaul, 1,5	69,20
<b>2014 „Bianco Sesto“</b> , Friulano, Ribolla gialla, Fermentation im 3000l-Holzfass, La Tunella, Friaul, 3,0	143,00
<b>2014 „Colle Vecchio“</b> , Pecorino Offida DOCG, Cocci Grifoni, Marken, 1,5	68,30

## Rotwein:

<b>2011 „Capitel della Crosara“</b> , Valpolicella ripasso sup. Corvina, Rondinella, Molinara, Montresor, Venetien, 1,5l	71,00
<b>2007 „La Luna e i Falo“</b> , Barbera d'Asti, Terre da Vino, Piemont, 6,0	298,50
<b>2013 „Staderi – Nebbiolo delle Langhe“</b> , Nebbiolo, La Spinetta, Piemont, 1,5	89,00
<b>2013 „Frauenrigl“</b> , Lagrein riserva, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 1,5	89,00
<b>2013 „Kirchhügel“</b> , Cabernet Sauvignon, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 1,5	75,50
<b>2011 „Don Tommaso - Chainti classico“</b> , Sangiovese, Merlot, Le Corti di Principe Corsini, Toskana, 3,0	206,00
<b>2008 „Le Torri - Rosso Piceno sup.“</b> , Montepulciano 55, Sangiovese 45, Cocci Grifon", Marken, 3,0	107,00
<b>2011 „62 anni“</b> , Primitivo di Manduria riserva, Feudi di San Marzano, Apulien, 1,5	107,00