GUSTO

Der Geschmack von Italien

Menu di Natale

3-Gänge-Weihnachtsmenü
Hausgemachtes Brot mit Butter, Antipasto, Secondo und Dolce. 65

4-Gänge-Weihnachtsmenü
Hausgemachtes Brot mit Butter, Antipasto, Primo, Secondo und Dolce. 75

ANTIPASTO

Branzino
Marinierter Wolfsbarsch mit weißer Mandelcreme, Fenchelbrunoise, fermentiertem grünem Apfel und Granatapfeldressing.
Vermentino, Trambusti, Toskana

PRIMO

Polpo
Gebratener Oktopus mit Knollenselleriecreme, süßsaurem Staudensellerie, gesalzener Zitrone und Rote-Bete-Sirup.
Chardonnay, Viberti, Piemont

SECONDO

Risotto
Risotto mit Peperone-crusco-Creme, einer Reduktion von Hummerbisque, Limette und einem halben Hummer.
Chiaretto, Lenotti, Venetien

DOLCE

Zuppa inglese
Ricotta-Bavaroise mit Schokolade, Crème-pâtissière-Eis und Alchermes.
Alchermes-Cocktail

Runde dein Menü ab

Caviale CRU
30 g italienischer Kaviar, serviert mit Crème fraîche, Schnittlauch und Blinis. 62
Franciacorta, La Fiorita, Lombardei