

Valentinstag 2023  
„Italienischer Traum“

Zunächst empfangen wir Sie mit einem Prosecco  
„Superior Spumante“  
Tenuta Giusti

Dazu reichen wir klassisch und edel belegte Bruschetta

**Anschließend erwartet Sie ein leckeres 6-Gänge Menü**

Carpaccio von der Roten Beete  
auf Ruccola, an Honig überbackenem Frommaggio die Capra

— — —

Hausgemachte Linguine  
„Agljo Olio“  
mit gehobeltem, schwarzem Trüffel

— — —

Filet vom Winterkabeljau „Skrei“  
auf einem Mascarponepüree und Chorizo Gremolata

***Vegetarische Alternative***

*Mit mediterranem Gemüse gefüllte Bio-Champignons  
auf einem Mascarponepüree und Tomaten Gremolata*

— — —

Limoncello Granitée

— — —

**„Saltimbocca alla Romana“**

Hauchzarte Scheiben vom Kalbsfilet im Salbei-Parmaschinkenmantel  
auf Thymian-Pecorino-Risotto  
und frittierten Zucchiniwürfeln

***Vegetarische Alternative***

***„Friccò all'eugubina“***

*Geschmorte Kichererbsen-Chicken  
gebettet auf Thymian-Pecorino-Risotto  
und frittierten Zucchiniwürfeln*

— — —

Italienische Variation süßer Träume