

MENU DI CAPODANNO

VENTRESCA DI TONNO, COLATURA DI ALICI, YUZU E PEPERONCINO

Thunfischbauch, Colatura di Alici,
Yuzu und Chili

MELANZANA, STRACCIATELLA, AGLIO NERO, MISO E POMODORO

Aubergine, Stracciatella-Käse,
schwarzer Knoblauch,
Miso und Tomaten

INSALATA DI MARE E BASILICO

Meeresfrüchtesalat
mit Basilikum-Sorbet

UOVO, TARTUFO E PATATE

Ei, Trüffel und
Kartoffeln

TORTELLI DI ZUCCA, BURRO E SALVIA

Tortelli gefüllt mit Kürbis,
Butter und Salbei

SAN PIETRO, VERZA, CAPPERI E MIDOLLO

Petersfisch mit Wirsing,
Kapern und Knochenmark

COTECHINO DI MANGALICA E LENTICCHIE

Gekochte italienische Schweinswurst
aus Mangalica-Schwein mit Linsen

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, SABLÉ AL PISTACCHIO E ARANCIA ROSSA

Dunkle Schokoladen-Cremoux,
Pistazien-Sablé und Blutorangen