



Christmas

MENU



BEGRÜSSUNGSAPERITIF

mit festlichen Seifenblasen und fantasievollen Vorspeisen von den Köchen

BEUTEL MIT FILLO-GEBÄCK

mit geräucherter Burrata, Artischocken und leichtes Pecorino-Fondue

WEICHER SELLERIEKUCHEN

mit 63° Eigelb, Frant-Tropfen und schwarzem Trüffel

ZUGABE DER ERSTEN GÄNGE

Cannelloni gefüllt mit Kapaun, Ricotta und Pilze aus unseren Vorbergen

Ravioli del Plin in Safranbrühe, gewürzt mit Rosmarin

SORBET

mit Holunderblüten und Kamillen-Gin auf einem gefrorenen Orangenkorb

GEFÜLLTE WACHTELN

mit Speck und karamellisierten roten Trauben

HEISSER PANETTONE

mit leichter Toffeecreme und Fior di Latte-Eis

WASSER, G. BELLIA-AUSWAHLWEIN, KAFFEE

