

2024

Menù Capodanno

New Year's Eve

APERITIVO

(A BUFFET)

Ostriche Fine de Claire in tempura, al profumo di Champagne e mayo all'olio del Garda D.o.p

Oysters tempura \ Austern in tempura

Cucchiaino di stracciatella, gamberi, lime e pasta brik

Stracciatella, prawns and lime

Stracciatella, Garnelen und Limetten

Biscotto salato, tartare di manzo al profumo di lamponi e avocado

Beef tartare avocado and raspberry

Rindstatar, Avocado, Himbeeren

Spuma, bottarga e uova di trota affumicata

Smoked trout eggs

Geraeuchertes Forelleneier

MENU

Storione marinato all'Aperol con crumble di pane allo zafferano e ristretto di crostacei

With Aperol marinated sturgeon, saffron bread crumble, shellfish bisque

Mit Aperol marinierte Stoer, Safran-Brot-Crumble

Krustentierbisque

Riso Vialone Nano mantecato alla barbabietola, salsa allo

Champagne, crudo di gambero rosso e limone candito

Red beet, red prawns and lemon risotto, champagne sauce

Rote Beete-Garnelen-Zitronen-Risotto mit Champagnersauce

2024

Menù Capodanno

New Year's Eve

Rotoli di pasta fresca all'uovo, astice, besciamella e emulsione di ricci di mare

Lobster and sea urchins pasta rolls

Hummer-Seeigel-Pastaroellchen

Sorbetto alla "Carota"

Carrot sorbet \ Karottensorbet

Baccalà in oliocottura, soffice di patata viola, carciofi alla menta e salsa ponzu

Cod, artichokes, purple mashed potatoes

Kabeljau, Artischocken, Violettenkartoffelpuree

Fondente "Guanaja 70%, Melograno e noci pecan

Chocolat Guanaja 70%, pomegranate, pecan nuts

Schokolade Guanaja 70%, Granatapfel, Pecannuesse

Lenticchie, cotechino, uva bianca e nera

Cotechino, lentil, white and black grape

Cotechini, Linsen, weisse und blaue Trauben

€ 150,00

(Per persona: aperitivo, vino, acqua, caffè. Spumante o Champagne per il brindisi esclusi)

(per person: aperitif, wine, water, coffee. Without sparkling wine or champagne to toast)

(pro Person: Apéro, Wein, Wasser, Kaffee. Ohne Sekt oder Champagner zum Anstoßen)