

Menu autunno Gastronomico 2018

*Il Filetto di Lepre cotto rosa nella sua Sfogliatina con Ragù di Gallinacci ed intingolo
ristretto al Tartufo nero
Wildkaninchen in Blätterteigkörbchen garniert mit Pfifferlingen und schwarzem Trüffel*

*Ravioli classici all Zucca al burro e Salvia
Ravioli gefüllt mit Kürbis an Butter und salbei*

*Lombatina di Cerbiatto con Salsa ai Funghi Porcini e morbidi Spätzle al Burro
Hirschkitzrücken rosa gebraten an Steinpilzsauce und Spätzle*

*Mousse di Castagne con Meringhette e Salsa al Cioccolato
Kastanienmousse im Glas serviert mit Meringue und Schokolade*

Oppure/ Oder

Selezione di Formaggi / Käseteller

*Menu 2 portate 62.-
Antipasto o piatto di mezzo e piatto principale
Menu tre Portate 72.-
Antipasto o piatto di mezzo, piatto principale e dessert
Quattro Portate 82.-*