

Giulietta

Aperitivo

Ein Glas „Berlucchi '61 Franciacorta Brut Spumante“

Primo

Mariniertes Kürbis Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse und schwarzem Trüffel

Secondo:

Tagliatelle mit Guanciale, Scampi und grünem Spargel in Safran Soße

oder

Hausgemachte Tortelli, gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln in Butter-Salbei Soße

Dolci:

„Herz“ Panna Cotta mit frischem Erdbeergelee und Mandeln

44,50 € pro Person

Romeo

Aperitivo

Ein Glas „Berlucchi '61 Franciacorta Brut Spumante“

Primo

Tartar vom Sashimi Thunfisch serviert
mit einer cremigen Burrata und Pistazien

Secondo:

Hirschfilet nach Wellington Art mit Kürbis Millefolgie, Walnüssen
und Kardamom in einer Reduktion des Cabernet Sauvignon
der Weinkellerei „Tunella“

oder

Gegrilltes Goldbrassenfilet in einer getrockneten Pflaumen Soße
mit Wildpilzen Püree

Dolci:

Tiramisu alla Nocciola,
mit Pistazien und Waldbeeren

54,50 € pro Person