



lago
maggiore

25.12.2024

Menu di Natale / Weihnachtsmenü

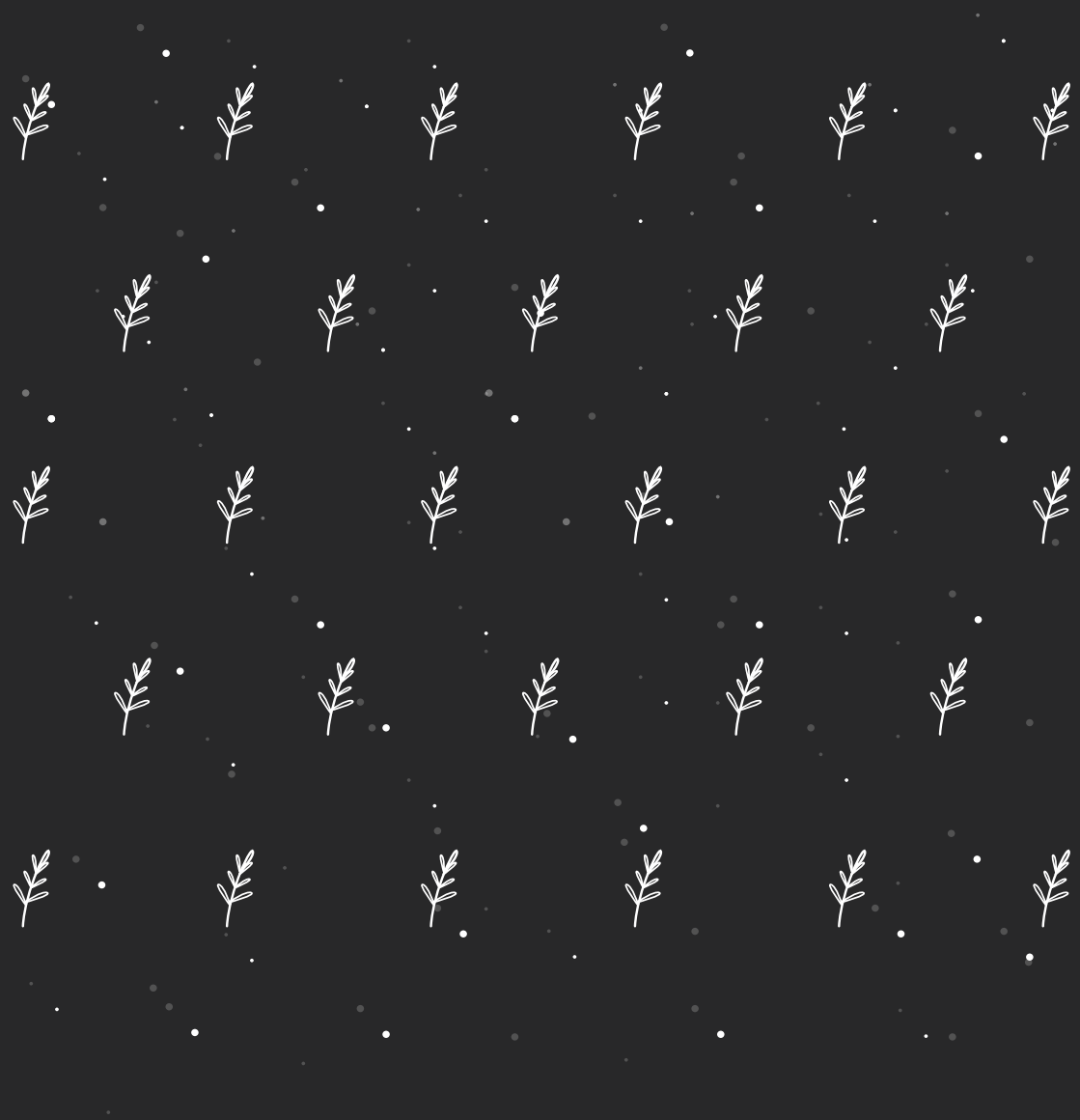
Battuta di Fassona piemontese, carciofi,
tartufo, crema al parmigiano reggiano, crostini di timo
*Fassona-Rind aus dem Piemont, Artischocken, Trüffel,
Parmesancreme, Thymian-CROUTONS*

Tortellini della tradizione fatti a mano in casa,
in brodo di cappone e manzo
*Traditionelle hausgemachte Tortellini
in Kapaun- und Rinderbrühe*

Filetto di vitello, jus, giardinetto di verdure,
patate alle erbe aromatiche
Kalbsfilet, Jus, Gemüsegarten, Kräuterkartoffeln

Panettone tradizionale tostato,
crema chantilly, salsa al mandarino
*Traditioneller gerösteter Panettone,
Chantilly-Creme, Mandarin-Sauce*

82.-/pp



lago
maggiore

31.12.2024

Menu di Capodanno / *Silvestermenü*

Emozioni del mare, pesci cotti e crudi, olio al limone e frutto della passione
(gambero rosso, scampo, capasanta, calamaro, polpo)

*Emotionen des Meeres, gekochter und roher Fisch,
Zitronen- und Passionsfruchtöl*

(rote Garnele, Kaisergranat, Jakobsmuschel, Tintenfisch, Oktopus)

Calamarata di pasta fresca all'uovo,
gamberi rossi, salsa al datterino giallo, basilico
*Frische Eiernudeln Calamarata, rote Garnelen,
gelbe Dattelsauce, Basilikum*

Sgroppino al limone
Alkoholisches Zitronen-Sorbet

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura, verdure invernali,
patate novelle sabbiose

*Kalbshende bei niedriger Temperatur gegart, Wintergemüse,
sandige Frühkartoffeln*

Semifreddo ai frutti esotici,
copertura al cioccolato fondente extra noir
*Semifreddo mit exotischen Früchten,
Zartbitterschokolade extra noir Überzug*

98.-/pp