

Menu 1

Portofino

Holunder mit Prosecco und Zitrone

Thunfischcarpaccio mit getrockneten Tomaten

Kapern, Ei und Gardellenfilets

Renne mit Rinderfiletspitzen und frischen Steinpilzen in Cognacsauce

Wolfsbarschfilet vom Grill

auf Blattspinat

oder

Kalbsmedaillons mit Birne und Gorgonzola überbacken

(Tagesbeilage)

Mascarponecreme mit Erdbeeren

€ 41,00

Menu 2

Cocktail Bellini

Prosecco mit pürierten Pfirsichen

*Hirschcarpaccio mit Preiselbeeren
und Kartoffelgratin*

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln

Wolfsbarschfilet in Sesamkruste auf Hummersauce mit Saisonbeilage

Erdbeersorbet

Straccetti alla Griglia

*Dünne Rinderfilets mit feischen Kräutern und Peperoncini
mit Saisonbeilage*

Schokosuffle mit Vanilleeis

€ 61,00

Menu 3

Apeolspritz

Gratinierte Jacobsmuscheln mit grüner Spargel

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amarettini in Salbei

Buttersauce

Seezungefilet mit Kapern in Zitronensauce mit Tagesbeilage

Zitronensorbet

Involtini gefüllt mit Käse und Schinken

mit Champignon-Sahnesauce

und Tagesbeilage

Tris di Dolce

€ 63,00

Menu 4

Ramazzotti Rosé

*Feld- und Chicoreesalat mit Avocado
Cocktailtomaten und Senfdressing*

Hausgemachte Mezzelune gefüllt mit Birne in Gorgonzolasauce

*Wolfsbarschfilet gefüllt mit Mozzarella
auf Selleriepüree*

oder

*Kalbsmedaillons mit L armaschinken
und Salbei*

Profiteroles

€ 43,50

Menu 5

Hugo

Antipasto Bellini
Gemischter Vorspeisenteller

Risotto mit frischen Steinpilzen und schwarzen Sommertrüffeln

Goldbrassenfilet vom Grill mit gebratenen Artischocken

oder

Milchkalbsbraten karamellisiert
in Zitronensauce

Dannacotta mit heißen Himbeeren

€ 44,50

Menu 6

Prosecco mit Aperol

*Duetto- Vitello Tonnato
und Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan*

Maltagliate mit Schenschwanzragout

Lachsfilet in Senfsauce

oder

*Geschnittne Rinderlende vom Grill mit frischen Kräutern auf Rucolasalat und
gehobelltem Parmesan*

Preme Karamel

€ 42,50

Menu 7

Fragolotto
Prosecco mit Erdbeeren

Decorino alla Griglia
mit Honig und Trüffeln

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit frischen Steinpilzen in Thymiansauce

Dreierlei Fisch vom Grill

oder

Schweinefilet mit Maroni in Barberasauce und Tagesbeilage

Torta della Nonna
mit Vanillecreme und Zinienkernen

€ 45,00

Menu 8

Cocktail Bellini

Prosecco mit pürierten Pfirsichen

Entenbrustcarpaccio mit Granatapfel

und frittiertem Lauch

Maltagliate mit Hirschragout und Preiselbeeren

Landerfilet mit Flusskrebse, Zucchinijulienne in Safransauce mit Tagesbeilage

oder

Kalbsmedailloons mit Tomaten und Mozzarella überbacken mit Tagesbeilage

Mascarpone mit Birnen in Rotweinsauce

€ 43,50

Menu 9

Prosecco

*Rucolasalat mit Cocktailtomaten
marinierten Artischocken und Parmesan*

*Penne alla Siciliana
mit Auberginen, Zwiebeln und Mozzarella*

Sabycalamari vom Grill

oder

*Piccata Lombarda
in Zitronensauce*

Crema Catalana

€ 39,50

Menu 10

Vitello Tonnato mit Rindercarpaccio, Rucola und gehobeltem Parmesan

Tagliolini mit schwarzen Sommertrüffeln

Wolfsbarschfilet mit Perlenzwiebeln, in weiß Balsamicoessig mit Tagesbeilage

oder

Kalbsdallions mit Parmaschinken und Salbei mit Tagesbeilage

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

€ 39,50