

MENÚ DE
Navidad



Crema de coliflor aromatizada a la nuez moscada y chile, con crujiente de bacalao al pimentón dulce y rúcula frita.

Gambas en crosta de almendras con ensalada de hinojo, naranja, granada y una ligera confitura de miel de mil flores.

Sorbete de manzana

Medio bogavante gratinado al horno con provola ahumada y aromatizado con una cidronette al limon

Solomillo de ternera con mantequilla de trufa, puré cremoso de patatas al parmesano y salteado de setas silvestres.

"Tiramisú navideño estilo mediterráneo "

Crema de mascarpone al pistacho con láminas de panettone aromatizzato al Marsala y chips de chocolate negro.

Café y dulces navideños.

Precio por persona: 49,50€

¡Feliz Navidad!



96 693 69 70

MENU DI
Natale



Crema di cavolfiore aromatizzata alla noce moscata e peperoncino, con croccante di baccalà al pepe dolce e rucola frita.

Gamberi in crosta di mandorle con insalata di finocchio, arancia, melograno e una leggera confettura di miele millefiori.

Sorbetto di mela

Mezzo astice gratinato al forno con provola affumicata e aromatizzato con una sidronetta al limone

Filetto di manzo con burro al tartufo, purè cremoso di patate al parmigiano e funghi selvatici saltati.

"Tiramisù natalizio in stile mediterraneo"

Crema di mascarpone al pistacchio con fette di panettone aromatizzato al Marsala e chips di cioccolato fondente.

Caffè e dolci natalizi.

Prezzo a persona: 49,50 €

Buon Natale!



96 693 69 70

MENÜ

Weihnachten



Blumenkohlcremesuppe mit Muskatnuss und Chili,
dazu knuspriger Kabeljau mit Paprika und frittiertem
Rucola.

Garnelen in Mandelkruste mit Fenchelsalat, Orange,
Granatapfel und einer leichten Konfitüre aus
Blütenhonig.

Apfelsorbet

Halber Hummer aus dem Ofen mit geräuchertem
Provola-Käse und Zitronencidronette.

Rinderfilet mit Trüffelbutter, cremigem Kartoffelpüree
mit Parmesan und sautierten Waldpilzen.

„Weihnachts-Tiramisu nach mediterraner Art“

Pistazien-Mascarpone-Creme mit Marsala-
aromatisiertem Panettone und dunklen
Schokoladenchips.

Kaffee und Weihnachtsgebäck.

Preis pro Person: 49,50 €

Frohe Weihnachten!



96 693 69 70

MENU

Christmas



Cream of cauliflower soup flavoured with nutmeg and chilli, with crispy cod with sweet paprika and fried rocket.

Prawns in almond crust with fennel, orange and pomegranate salad and a light thousand-flower honey jam.

Apple sorbet.

Half lobster au gratin with smoked provola cheese and flavoured with lemon cidronette.

Beef tenderloin with truffle butter, creamy parmesan potato purée and sautéed wild mushrooms.

Mediterranean-style Christmas tiramisu

Pistachio mascarpone cream with slices of Marsala-flavoured panettone and dark chocolate chips.

Coffee and Christmas sweets.

Price per person: €49.50

Merry Christmas!



96 693 69 70