

*Erster Gang  
Erster Gang  
Erster Gang  
Erster Gang*

*Sagne mit Artischocken in süßer Sardellensoße  
und mit italienischen Brandy '88 flambierten Garnelen aus Mazara*

*Ravioli aus Schmorbraten und Borretsch auf dunklem Grund, 36 Monate  
altes Parmesankäse und später Radicchio mit Mandeln*

*DAS VEGETARISCHE*

*Unser Käse aus den Tälern in Fondue mit Gnocchi  
und feiner schwarzer Trüffel*

*DIE TRADITION*

*„Cacio e Pepe“ Tonnarelli mit Limette,  
Extremer Schwarzer aus Tasmanien und Zucchini Blüten*

*Die Eierpasta die in diesem Menü vorgeschlagen wird, wird von Hand von unserem  
Chef ausgerollt*

*Zweiter Gang  
Zweiter Gang  
Zweiter Gang  
Zweiter Gang*

*Hähnchen in rollè gefüllt mit Kastanien, Birnen und gegrillte Jungzwiebel*

*Mit Rotwein gebratene Rindbacke  
Mit boulangere-Kartoffeln und Soße aus Trüffel und Senf*

*Moschuspolypen und Hummer  
In Knollensellerie Velotè und Zitronen der Küste*

*Der Vegetarische  
Alte Distel Parmigiana, weiß und Umbrisch, Topinambur-chips und  
knusprige Waffel*

*Die Tradition  
„Abbacchio scottadito“ mit römischer Püree und leicht pikanter  
Feldzichoriette*

*Desserts*  
*Desserts*  
*Desserts*  
*Desserts*

*Schokoladen Grand Dessert*  
*Verschiedene Wege Schokolade zu genießen*

*Warmer Zabaione mit Pedro Jimenez*  
*Mit Trockenfruchtsalat*

*Unser Tiramisù*

*Halbgefrorenes aus Nugat von Scldafferro*  
*Mit Schokolade von Amadei*