

Das Genuss Menü:

Sommerliches Garnelentörtchen
mit Ofentomaten-Mousse, Basilikumpesto-Gemüse,
gezupfter Mozzarella & eingelegter Rosso-Garnele

Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Ricotta und Spinat dazu weißer Trüffelschaum

Sorbet vom weißen Weinbergpfirsich mit Donnafugata Rosa-Luft

Ossu Bucco
mit reduzierter Thymian-Burgunderjus,
handgerührter Polenta, confierten Tomaten & geblähten Schalotten

oder

Barschfilet "Neapolitanischer Art"
mit weißem Balsamico-Schaum, Tomaten, Oliven & Schichtkartoffeln

Edel-Tarte von der Amalfi Zitrone
mit glasierten Honigaprikosen, Limancello-Sabayone
und Cantuccini-Rahmeis

Menüpreis p.P. 90€ p.P. Weinreise: p.P. 18€

Das Vegetarische Menü:

Sommerliches Gemüsetörtchen
mit Ofentomaten-Mousse, Basilikumpesto-Gemüse,
& gezupftem Mozzarella

Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Ricotta und Spinat dazu weißer Trüffelschaum

Sorbet vom weißen Weinbergpfirsich mit Donnafugata Rosa-Luft

Schichtkartoffeln "Neapolitanischer Art"
mit weißem Balsamico-Schaum, Tomaten, Oliven
& geblähten Schalotten

Edel-Tarte von der Amalfi Zitrone
mit glasierten Honigaprikosen, Limancello-Sabayone
und Cantuccini-Rahmeis

Menüpreis p.P. 75€ p.P. Weinreise: p.P. 18€