

MENÙ DI CAPODANNO

Trota salmonata della montagna | caviale | verza | sud al chardonnay
Chablis 2021—Jean-Paul & Benoit Droin 7,70



Brodo chiaro di manzo Simmentaler
crespelle al parmigiano | tartufo nero
Luigi & Giovanna 2019—Barberani 7,50



Tortelli | astice | yuzu | dashi di burro
Riesling Ölberg GG 2021—Kai Schätzel 8,20



Sorbetto di mela verde



Anatra | cachi | brioche | jus al BBQ
Harmonium 2018—Firriato 7,50



Cioccolato fondente | caramello | arancia
Tawny Port—Quinta do Noval 0,05l 5,50
Passito Ben Ryé 2022—Donnafugata 0,05l 8,50

Menù incluso aperitivo: 98,00

Abbinamento di vino con Tawny: 36,00 / con Passito: 39,00

SILVESTERMENÜ

Berg Lachsforelle | Kaviar | Wirsing | Chardonnaysud
Chablis 2021—Jean-Paul & Benoit Droin 7,70



Klare Kraftbrühe vom Simmentaler Rind
Parmesan Crespelle | schwarzer Trüffel
Luigi & Giovanna 2019—Barberani 7,50



Tortelli | Hummer | Yuzu | Butter-Dashi
Riesling Ölberg GG 2021—Kai Schätzel 8,20



Sorbet vom grünen Apfel



Ente | Kaki | Brioche | BBQ-Jus
Harmonium 2018—Firriato 7,50



Dunkle Schokolade | Karamell | Orange
Tawny Port—Quinta do Noval 0,05l 5,50
Passito Ben Ryé 2022—Donnafugata 0,05l 8,50

Menü inklusive Aperitif: 98,00

Weinbegleitung mit Tawny: 36,00 / mit Passito: 39,00