

• WEIHNACHTS-MENÜ 01 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasti di mare con Capesante gratinate, Gamberetti alla catalana, moscardini in guazzetto *N, B, I, AI*

Gemischte Fisch Vorspeise

Jakobsmuscheln gratiniert | Garnele Catalana

Baby Oktpous | Tomatensauce

Mixed fish starter Jacob scallops au gratin | Prawn Catalana

Baby Octopus | Tomato Sauce

Primi piatti bis di: Risottino alla pescatora e paccheri con scampetti e porcini *AI, B, D, N, L*

Risotto Meeresfrüchte

Paccheri | Scampi | Steinpilze

Risotto Seafood

Paccheri | Scampi | Porcini mushrooms

Secondi piatti: Filetto di branzino alla ligure e fritto misto di pesce *AI, B, D, N, L*

Wolfsbarschfilet ligure Art

frittierte Fischplatte

Sea bass fillet ligure Artfried fish platter

Tiramisù *AI, C, G*

70,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 02 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto misto di pesce:

**Capesante gratinate, Gamberetti alla catalana,
calamaretti con i suoi cruffetti rucola olio elimone,
moscardini in guazzetto** *N, B, I, L, AI*

Gemischte Fisch Vorspeise

Jakobsmuscheln gratiniert | Garnele Catalana

Calamari | Rucola | Zitrone | Baby Oktpous | Tomatensauce

Mixed fish starter Jacob scallops au gratin | Prawn Catalana

Calamari | Rocket | Lemon | Baby Octopus | Tomato Sauce

Bis di primi:

Risotto ai frutti di mare

e paccheri all'astice spezzettato *AI, B, D, N, L*

Risotto Meeresfrüchte

Paccheri | Hummer

Risotto Seafood

Paccheri | Lobster

Secondi piatti:

**Fritto misto con le sue verdure croccanti
e filetto di branzino alla mediterranea** *N, B, AI, D, L*

Frittiertes Fisch | Frittiertes Gemüse |

Wolfsbarschfilet auf Mediterranische Art

Fried fish | Fried vegetables |

Mediterranean-style sea bass fillet

Panna cotta con crema ai frutti di bosco *G*

Panna cotta | Waldfrüchten

Panna cotta | Wild berries

75,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 03 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Salmone marinato, Insalata di polipo con pomodorini e cipolla rossa di tropea, classica zuppetta di pesce *D, N, I, L, B*

Marinierter Lachs | Oktopus Salat |
Kirschtomaten | Rote Zwiebeln aus tropea | Fischsuppe
Marinated salmon | Octopus salad |
Cherry tomatoes | Tropea red onions | Fish soup

Gnocchi con tonno fresco, olive taggiasche e capperi *AI, D, I, L*

Gnocchi | frischer Thunfisch |
Oliven taggiasche | Kapern
Gnocchi | fresh tuna | olive taggiasche | capers

Tagliata di tonno in crosta di sesamo su letto di spinaci *D, K*

Thunfischsteak mit Sesamkruste | Spinat
Tuna steak with sesame crust | spinach

Soufflé al cioccolato *AI, G*

Schoko-Soufflé
Chocolate soufflé

65,00 € pro Person

• WEIHNACHTS-MENÜ 04 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Insalata di gamberetti alla catalana con cipolla rossa di tropea ed emulsione di aceto balsamico di modena, zuppetta di moscardini noci di capesante al gratin *B, N, I, L, AI*

Garnele auf Katalanische Art | Zwiebeln aus Tropea | Balsamico Essig
aus Modena | Baby Oktopus | Jakobsmuscheln gratiniert
Shrimp on Catalan art | Onions from Tropea | Balsamic vinegar
from Modena | Baby Octopus | Scallops gratinated

Bis di: Risottino con gamberetti sgusciati e zucchine e paccheri scampi e pomodorino pachino *B, L, AI*

Risotto | Garnelen | Zucchini |
Paccheri | Scampi | Kirschtomaten
Risotto | Prawns | Courgettes |
Paccheri | Scampi | Cherry Tomatoes

Filetto di branzino con pomodori datterino, olive taggiasche e capperi *D, L*

Wolfsbarschfilet | Datterini Tomaten |
Taggiasche Oliven | Kapern
Sea bass fillet | Datterini tomatoes |
Taggiasche olives | Capers

Panna cotta con crema ai frutti di bosco *G*

Panna cotta | Waldfrüchten
Panna cotta | Wild berries

70,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 05 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Merluzzo con patate, cipolla rossa di tropea in agrodolce, emulsione d'olio e limone *D*

Kabeljau | Kartoffeln | Zwiebeln aus Tropea | Zitronenöl

Cod | potatoes | Onions from Tropea | lemon oil

Linguine con cozze, pomodoro secco e pecorino *AI, N*

Linguine | Miesmuscheln | Getrocknete Tomaten | Pecorino Käse

Linguine | Mussels | Dried tomatoes | Pecorino cheese

Filetto di san pietro in crosta di zucchini *D, L, I*

Wolfsbarschfilet | gratinierte Zucchini

Sea bass fillet | au gratin zucchini

Tartufo limoncello *C, G*

55,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 06 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto Santa Lucia

(5 portate a fantasia dello chef) G

Gemischte Vorspeisen

Mixed starters

Bis di: Paccheri all'amatriciana

e risotto al vino rosso e castagne *A, L*

Paccheri | Tomatensauce | Bacon

Risotto | Rotweinsauce | Maronen

Paccheri | Tomato sauce | Bacon

Risotto | Red wine sauce | Chestnuts

Costine di agnello su letto di verdure alla griglia

Lammkarree | Gemüse vom Grill

Rack of lamb | Grilled vegetables

Panna cotta con crema ai frutti di bosco G

Panna cotta | Waldfrüchten

Panna cotta | Wild berries

55,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 07 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

**Crema di zucca con gamberetti e piccoli
crostini al timo e olio extra vergine, di gamberi,
noci di capesante brunoise di pachino e capperi
di pantelleria servita nella sua conchiglia,
tartara di tonno rosso *I, B, AI, D***

Kürbissuppe | Garnele | Garnele garantiert |
garantierte Kapern | Tomaten | Rote Thunfisch Tatar
pumpkin soup | Shrimp | Shrimp guaranteed |
guaranteed capers | Tomatoes | Red tuna tartare

Bis di: Paccheri con vongole

risotto mari e monti *AI, N, L*

Paccheri | Venusmuscheln

Risotto Meeresfrüchte

Paccheri | clams

Seafood risotto

Bis di: Branzino con pomodorini datterini, olive e capperi e fritto misto

di pesce e joulienne di verdure *D, B, N, AI*

Wolfsbarschfilet | Datterinitomten | Oliven |

Kapern | Frittierte Fischplatte | Julienne Gemüse

Sea bass fillet | Datterinitomten | Olives |

Capers | Deep fried fish platter | Julienne vegetables

Panna cotta *G*

75,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 08 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Prosciutto crudo di parma e melone, salame servito con peperoni arrosto, mozzarella di bufala campana G

Parmaschinken | Honigmelone | Salame |

Gebratene Paprika | Büffelmozzarella

Parma ham | honeydew melon | Salame |

Roasted Peppers | Buffalo mozzarella

Bis di: Risotto Santa Lucia

(con bresaola zucchini, olio tartufato)

e Paccheri con speck e broccoletti A, L, G

Paccheri | Speck | Brokkoli

Bresaola | Zucchini | Trüffelöl

Paccheri | Bacon | broccoli

Bresaola | Zucchini | Truffle oil

Tagliata di manzo con verdure

Roastbeef vom Grill | Frittiertes Gemüse

Roast beef from the grill | Fried vegetables

Panna cotta con crema ai frutti di bosco G

Panna cotta | Waldfrüchten

Panna cotta | Wild berries

60,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 09 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto assortito „terra e mare“ *B, D, N, G*

Gemüse Vorspeisen | Fisch | Fleisch

Vegetable starters | fish | Meat

Bis di: Risottino (con bresaola, olio tartufato, zucchine e il loro fiore con quenelle di stracchino)

Paccheri con e gamberi pomodorini *L, G, AI, B, L*

Risotto | Bresaola | Trüffelöl | Zucchini

Paccheri | Scampi | Kirschtomaten

Risotto | Bresaola | Truffle oil | Zucchini

Paccheri | Scampi | Cherry tomatoes

Tiramisù *AI, C, G*

60,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 10 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Prosciutto crudo di parma e melone,

Bresaola con rucola e pomodorini,

Mozzarella di bufala campana,

Fritto di verdure in pastella *G, A1*

Parmaschinken | Melone

Rinderschinken | Rucola | Kirschtomaten

Büffelmozzarella aus Kampanien

Gemischtes frittiertes Gemüse

Parma ham | melonBeef ham | rocket | cherry tomatoes

Buffalo mozzarella from Campania

Mixed fried vegetables

Bis di: Ravioli con zucca con leggera crema alla fonduta

Risotto con trevigiana e taleggio *G, L, A1, C*

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Käsecreme

Risotto | Rettich | Taleggio Käse

Ravioli filled with pumpkin and cheese cream

Risotto | radish | Taleggio cheese

Entrecôte di manzo scaloppato

con contorno di spinaci saltati

Entrecôte | Spinat | getrocknete Tomaten

Entrecôte | spinach | sun-dried tomatoes

Tartufo limoncello *C, G*

55,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 11 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Affettati misti secondo tradizione con pomodori secchi, fritto di verdure assortite pastellate,

mozzarella di bufala campana *A, G*

Gemischter Schinken | Salami | italienischer Tradition |
getrockneten Tomaten |

frittiertes Gemüse | Büffelmozzarella

Mixed ham | salami | Italian tradition |

dried tomatoes | fried vegetables | buffalo mozzarella

Bis di Primi: Penne rigate con ragù toscano cotto al forno a bassa temperatura e risottino alla milanese *A, I, L*

Penne | Ragout

Risotto alla milanese

Penne | Ragout

Risotto alla milanese

Tagliata di manzo con contorno di patate

Rumpsteak | Kartoffeln

Rump steak | potatoes

Tiramisù *A, C, G*

55,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 12 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Antipasto assortito di mare *B, N, D*

Gemischte Fischvorspeise

Mixed fish starter

Paccheri con scampetti e porcini *A1, B*

Paccheri | Scampi | Porcini

Paccheri | Scampi | Porcini

Fritto di pesce fresco con joulienne di verdure *D, N, B, A1*

Frittierter Fisch | Julienne Gemüse

Fried Fish | Julienne Vegetables

Tiramisù *C, G, A1*

55,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 13 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Code di gamberi gratinate *B, A1*

Gebratene Garnele

Fried prawn

Risotto con calamari *N, L*

Risotto | Basilikumcreme | Calamari

Risotto | Basil Cream | Calamari

Branzino alla ligure con patate, pinoli e olive taggiasche *D*

Wolfsbarsch Ligure Art | violetten Kartoffeln |

Pinienkernen | Taggiasche Oliven

Sea Bass Ligure Style | Purple Potatoes |

Pine Nuts | Taggiasche Olives

Gelato sorbetto al limone *C, G*

60,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 14 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Verdure alla griglia, formaggi misti, bruschetta *G*

Gemüse vom Grill | Käse Mix | Bruschetta

Grilled vegetables | Cheese Mix | Bruschetta

Ravioli con zucca e crema di fontina *AI, G*

Ravioli gefüllt | Kürbis | Käsecreme

Ravioli filled | Pumpkin | Cheese cream

Risotto alle verdure *L*

Risotto vegetarisch

Vegetarian risotto

Polpette di melanzane *AI, G*

Frittierte Auberginenbällchen

Fried eggplant balls

Tiramisù *AI, G, C*

45,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

• WEIHNACHTS-MENÜ 15 •

Aperitivo di benvenuto

Begrüßungsempfang

Welcome reception

Parmigiana di melanzane, involtini di zucchini con formaggio, bruschetta con pomodoro e mozzarella *AI, G*

Auberginenauflauf | Zucchini | Käse

Bruschetta | Tomaten | Mozzarella

Eggplant casserole | Zucchini | Cheese

Bruschetta | Tomatoes | Mozzarella

Risotto al porcini *L*

Risotto | Steinpilze

Risotto | Porcini mushrooms

Fettuccine burro e tartufo *AI, G*

Fettuccine | Butter | Trüffel

Fettuccine | Butter | truffle

Frittata di spinaci *AI, G*

Omelett | Spinat

Omelette | spinach

Panna cotta *G*

45,00 € pro Person

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.