

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

LO CHEF CONSIGLIA A SAN VALENTINO

Battuta di manzo, tartufo fresco, uovo di quaglia pochè 26

Rinder-Tartar, frischer Trüffel, pochiertes Wachtelei

Beef tartare, fresh truffle, poached quail egg

Insalata di finocchi, arance, crudo di gamberi rossi marinati 26

Fenchelsalat, Orangen, marinierte rote Garnelen

Fennel salad, oranges, marinated red prawns

Risotto al mojito, tartare di scampi al lime 28

Mojito-Risotto, Garnelentartar mit Limette

Mojito risotto, lime-marinated scampi tartare

Ravioli ripieni di melanzane, fonduta di pecorino, croccante allo zafferano 26

Ravioli gefüllt mit Auberginen, Pecorino-Fondue, Safran Tuille

Eggplant-filled ravioli, pecorino fondue, saffron crisp

Filetto di vitello, pure di topinambur, baby carote, gel al lampone 54

Kalbsfilet, Topinamburpüree, Babykarotten, Himbeergelee

Veal fillet, Jerusalem artichoke puree, baby carrots, raspberry gel

Mousse al cioccolato al latte, gelatina di lampone, biscotto mandorle e cacao 14

Milchschokoladenmousse, Himbeergelatine, Mandel-Kakao-Keks

Milk chocolate mousse, raspberry jelly, almond-cocoa biscuit