



Vorspeisen

Caprese von Jakobsmuscheln, Lachskaviar und Tomatensaft

Carpaccio von Roten Rüben, Ziegenkäse-Kräuter-Spuma, Erdbeer-Vinaigrette, Rosenessenz

Rinder-Tartare, Frittiertes Ei, Rolle mit Pfeffer und Roccaverano-Robiola-Coulis

Crudo San Vigilio

Warmer Spargelsalat mit Scampi an Basilikumessenz

First Course

Linguine San Vigilio

Paccheri mit Carbonara von wildem Spargel und Kräutern mit Schafkäse

Bigoli mit Seefisch

Risotto mit Garnelen aus Mazara, Burrata und Tomaten Confit

Grüne und weiße Bandnudeln mit Spargel und karamellisiertem Kaninchen in Weißwein

Kürbisblüten-Ravioli, Kamm-Muschel-Ragout und Zucchini-Thymian-Creme



Fisch

Tranche vom Barsch mit Zitronen aus Garda, Ingwer-Tomaten und Erbsenschoten

Butterkrebse und Spargel, frittiert mit Polenta aus weißem Mais

Garnelen aus Coccia in Butter und Armagnac, Mayonaise mit Zederaroma und krokantem Gemüse in Soave

Gedünstete Garnelen, marinierte Ananas und Basilikum-Guacamole

Gefischtes vom Tag: in Salzkruste oder gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse

Fleisch

Filetto alla Rossini

Kalbssteak mit Kakao-Chili-Sauce und Erbsenschoten

Lammkotelett

Glaciertes Kaninchen in Bitterhonig mit Paprika und gebräunter Frühlingszwiebel

Taube und Foie Gras in Amarone und geschwenktem Löwenzahn

Fiorentina-Costata di Manzo

Werden serviert mit Kartoffeln "Cavrette" und knackigem Gemüse