

Weihnachten

in der alten Backstube

BAR CENTRALE

Berlucchi Franciacorta,
Cuvée Imperiale Max Rosé Brut
0,1 • 8,50 / 0,75 • 60,00

Berlucchi Franciacorta,
Cuvée Imperiale Brut
0,1 • 8,00 / 0,75l • 55,00

Berlucchi Franciacorta,
Satèn DOCG
0,1l • 8,00 / 0,75l • 55,00

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, Limette
0,2l • 6,50

Milano Mule
Aperol, Ginger Ale, Gurke
0,2l • 6,50

Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup,
frische Minze
0,2l • 6,50

Capri
Prosecco, Limoncello, Soda, Minze
0,2l • 6,50

Whitesazar
Belsazar White, Prosecco, Limonata, Zitrone, Minze
0,2l • 6,50

Americano
Campari, Martini Rosso, Soda, Orange
0,2l • 6,50

Plose naturale / frizzante
0,5 l • 3,90 / 0,75 l • 5,90

WEIN

Bitte entnehmen Sie diese unserer aktuellen Weinkarte.
Jahrgangs- und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Menü I

Antipasti Misti
(wird zum Teilen in der Tischmitte eingesetzt)

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse

Risotto mit Radicchio und Taleggio

Crema di Mascarpone mit Frutti di Bosco

3-Gang Menü p.P. 31,00 EUR

4-Gang Menü p.P. 37,00 EUR

Menü II

Rote-Beete-Carpaccio mit Burrata und Basilikum

Kürbis-Risotto mit Maronen und Pecorino

Scaloppina „Lombarda“

oder

Lachsfilet mit Thymianbutter

jeweils mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Duetto di Dolce

Panna Cotta und Tiramisu

3-Gang Menü p.P. 39,00 EUR

4-Gang Menü p.P. 45,00 EUR

Menü III

Oktopussalat mit Oliven, Staudensellerie und Kartoffeln

Ziegenkäse-Ravioli mit Aurorasauce

Rinderfilet mit Barolosauce,
Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse

oder

Doradenfilet mit Weißweinsauce,
Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Schokoladentarte mit Vanillesauce

3-Gang Menü p.P. 45,00 EUR

4-Gang Menü p.P. 51,00 EUR