

Menü de San Valentín al Trufa

€ 79,50 por persona

Entrante

Carpaccio de ternera marinado con cítricos,
láminas de Grana Padano 24 meses,
aceite de oliva virgen extra
y trufa negra fresca

Primer plato

Risotto mantecado con Parmigiano Reggiano,
manteguilla clarificada
y trufa negra rallada al momento

Segundo plato

Medallones de ternera
con mantequilla y salvia,
patatas asadas crujientes

Postre

Panna cotta de vainilla
con coulis de frutos rojos

Valentine's Day Truffle Menu

€79,50 per person

Starter

Citrus-marinated beef carpaccio,
24-month aged Grana Padano shavings,
extra virgin olive oil
and fresh black truffle

First Course

Parmesan risotto,
finished with clarified butter
and freshly grated black truffle

Main Course

Veal medallions
with butter and sage,
crispy roasted potatoes

Coffee

Water – Service included

Wine pairing available on request

Valentinstagsmenü mit Trüffel

€ 79,50 pro Person

Vorspeise

Rinder-Carpaccio in Zitrusmarinade,
24 Monate gereifter Grana Padano,
natives Olivenöl extra
und frischer schwarzer Trüffel

Erster Gang

Risotto mit Parmigiano Reggiano,
verfeinert mit geklärter Butter
und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Hauptgang

Kalbsmedaillons mit Butter und Salbei,
knusprige Ofenkartoffeln

Dessert

Vanille-Panna-Cotta
mit rotem Beeren-Coulis