

MENÜ I

3-Gang | mit Fisch € 39,50 o. mit Fleisch 43,50 p. P.

APERITIF

Prosecco Rosé

MENÜ

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE

Kompositionen unserer frischen Vorspeisen



FILETTO DI LUCIOPERA

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Oliven und Kirschtomaten, Röstkartoffeln
und kleinem Salat

Oder

VITELLO ALLA ROMANA

Rosa gebratene Medaillons vom Kalb im Salbei-Parmaschinken mit
Weißweinsauce, buntem Gemüse und Röstkartoffeln



DESSERT VARIATION

Tiramisu classico

WEINAUSWAHL

Weißwein: Grauburgunder QbA trocken, Markus Pfaffmann/Pfalz

Rotwein: Merlot IGT La Cortigiana, Sacchetto/Venetien

MENÜ II

3-Gang | mit Fisch € 44,90 o. mit Fleisch 53,90 p. P.

APERITIF
Rosato mio

Menü

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE
Kompositionen unserer frischen Vorspeisen auf Platten serviert



FILETTO DI LUCIOPERA
Lachsfilet mit Safranschaum, grünem Spargel und Röstkartoffeln

oder

FILETTO DI MANZO
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolojus, Blattspinat und getrüffeltem
Kartoffelpüree



DESSERT VARIATION
Weißes Schoko Mousse, Crème brûlée und Tiramisu

WEINAUSWAHL
Weißwein: Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta
Rotwein: Villa Antinori Rosso Toscana

MENÜ III

4-Gang | 69,90 p. P.

APERITIF

Prosecco Bianco

Menü

ZUPPA D'ARAGOSTA CON GAMBERONI

Hummer-Creme-Suppe mit Garnele



TAGLIOLINI TARTUFO

Tagliolini in Trüffel-Sahne-Sauce mit frischem schwarzen Trüffel



GUANCIALE DI VITELLO BRASATO

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus mit Süßkartoffelpüree und Gemüse



DESSERT

Crème brûlée classico

WEINAUSWAHL

Weißwein: Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta

Rotwein: Primitivo di Manduria