

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

— WEIHNACHTEN 2021 —

CREMA DI PATATE TARTUFATA

Getrüffelte Kartoffel-Creme-Suppe

PATÈ D'OCA CON SALSA DI LAMPONI E ZENZERO

Gänseleberpastete mit Ingwer-Himbeerkompott

SALMONE MARINATO AL PEPE

Dünn geschnittener Lachs mariniert mit Zitronen-Vinaigrette, Dill und rosa Pfeffer



CARAMELLE RIPIENI DI SCAMORZA E PANCETTA

Hausgemachte Pasta mit Scamorzakäse- und Pancettaspeckfüllung in Süß-Saurer-Sauce

RAVIOLI ALL'ANATRA CON SALSA MIRTILLI E PINOLI

Hausgemachte Ravioli mit zarter Entenfleischfüllung in Preiselbeer-Pinienkernsauce



SORBETTO AL PROSECCO

Prosecco-Sorbet



CODA DI ASTICE GRATINATA CON PARMIGIANO

Mit Parmesan gratinierter Hummerschwanz an Safransauce
serviert auf einem Gemüse-Nest mit Auberginen-Kartoffelpüree

SCAMPO GIGANTE AVVOLTO CON PANCETTA

Mit knusprigem Pancettaspeck ummantelte Riesen-Garnele auf frischem Feldsalat



FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL SESAMO

Argentinisches Rinderfilet in knusprigem Sesammantel mit Auberginen-Kartoffelpüree

COSCIA DI CAPRIOLO AL FORNO

Zart geschmorte Rehkeule aus dem Ofen mit Kartoffel-Gratin



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO NERO

Hausgemachtes Soufflé von dunkler Schokolade

SEMIFREDDO DI CASTAGNE CON FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachtes Parfait von Edel-Kastanien mit frischen Wildbeeren