

ENOTRIA

# Enotrias Adventsmenüs

3-Gang-Menüs • 39,00 € p. P.

## DREI GANG ADVENTMENÜ LOMBARDEI

### ANTIPASTO / Vorspeise

Grana Padano DOP Flan, Taleggio-käsecreme und Walnüsse

### SECONDO / Hauptgang

Rind-Schmorbraten in Rotwein mit Trüffelpotter-Püree

### DESSERT

Semifreddo al Torrone mit Schokocreme

## DREI GANG MENÜ AMALFI

### ANTIPASTO / Vorspeise

Octopus Salat, Kartoffelwürfeln, Taggiasca oliven Und Cherry Tomaten in Confit

### SECONDO / Hauptgang

Gratinierter Wolfsbarsch-Filet in Kräutern auf Kartoffelcreme und Gemüse

### DESSERT

Pannacotta al mandarino mit Pistazienstreusel

## DREI GANG MENÜ TOSCANA

### ANTIPASTO / Vorspeise

Fassona Rind Carpaccio, Grana Padano Käseflocken, Rucola und Balsamico Perlen

### SECONDO / Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen in Chianti Rotweinsauce mit Polentacreme

### DESSERT

Cantuccini Tiramisu

ENOTRIA

# Enotrias Adventsmenüs

3-Gang-Menüs • 39,00 € p. P.

## DREI GANG MENÜ MARCHE

### ANTIPASTO / Vorspeise

Crostini Brot mit Lardo di Colonnata, Wachteleier, Parmigiano Grana DOP Crème und Steinpilze

### SECONDO / Hauptgang

Schweine Filet in Pistazienmantel, Dessertwein-Sauce und Schmelzkartoffeln

### DESSERT

Schoko Souffle`, Orangen und Panettone Flocken

## DREI GANG MENÜ PIEMONT

### ANTIPASTO / Vorspeise

Vitello Tonnato

### SECONDO / Hauptgang

Kalbsbraten in Rosmarin mit Hofenkartoffeln und Barolo Rotweinjus

### DESSERT

Zabaione al Barolo Chinato (Dessertwein) und gerösteten Panettone