

Menù Romantico Veneziano

Cucina Classica e Moderna Veneziana

*Ihr romantisches Abendessen bei Kerzenschein in Venedig,
in einer eleganten Umgebung
mit professionellem und persönlichem Service ...
Ihr spezieller Tisch*

*Welcome drink mit Prosecco DOCG und Starter
3-Gänge-Menü Ihrer Wahl
mit der Option von 3 Gerichten pro Gang
Unser Dessert "Cuor de Venexia"
und rote Rose für Ihren Partner*

*Gourmandises enthalten
Weine und Getränke aller Art ausgeschlossen*



Grüss aus der Küche

Vorspeisen

Rindfleisch Carpaccio mit Asiago Dop Schaum, knusprige Hartweizenchips und Oreganoöl

-oder-

Garnelen in „Saor“. Eingelegte in Süss-saur Garnelen, Gemüse mit Zwiebeln und Essig, traditionellem Rezept von Cuocho anonimo Veneziano XIV ° Sek

-Oder-

Kabeljausalat, Gewürzter Kabeljausalat mit Sardellen, Kapernfrüchtenpulver und Percil-Sauce, ein beliebtes Traditionsrezept aus dem 19.

Erster Gang

Mit Piazentin-Käse gefüllte Ravioli, auf einer Wildkräuter-Gewürzsauce

-Oder-

Spaghetti alla „Bugiarda“ (Busara) Scampi, Tomaten-Coulis, Knoblauch und Chili

-Oder-

Risotto mit Krustentieren. „Roh-Gekocht“ Krustentieren Risotto, aromatisiert mit Lakritz und Sternanis, Spezialität von Bistrot de Venise

Zweiter Gang

Schattenfisch mit geräucherter Scamorza-Creme, Marinara-Tomate, knusprigen Taggiasca-Oliven und Basilikumöl

-Oder-

Rubia Gallega Rinderfilet. Dry-Aged Rinderfilet mit Pfefferminz-Zucchini Sahne, salzige Erdnusscreme, klein frischen Salat und Rindfleisch Jus

-Oder-

Ente in „Pevarada-Sosse“ mit Kompott aus Roten Zwiebeln, Apfel und frischen Trauben

Dessert

„Cuor de Venexia“, unser besonderes Dessert aus:
Rotefrüchte Mousse, Passionfrucht, kandierte Waldfrüchten
und dunkel knusprige Schokolade krockant

rote Rose für Partner

Gedeck und Steuer 12%

