

Hippocampus Silvestermenü 2017

Crema di zucca e cocco con tartara di tonno e avocado, cialde di riso e pistacchi
Kürbis-Kokosnuss-Creme mit Thunfisch-Avocado-Tatar, Reiswaffel und Pistazien

★ ★ ★

Aragostella gratinata su lenticchie e salsa olandese di senape
Gratinierte Babylanguste auf Linsen und Senf-Hollandaise Sauce

★ ★ ★

Tortelli di fontina, patate e uovo di quaglia con asparagi thailandese e salsa di tartufo nero
Fontinakäse-Kartoffel-Wachtelei-Tortelli mit Thaispargel und schwarze Trüffelsauce

★ ★ ★

Filetto di branzino selvatico su purea di topinambur e limette con vongole e bottarga
Gebratenes Seewolffilet (Wildfang) auf Topinambur-Püree mit Venusmuscheln und Bottarga

★ ★ ★

Sgroppino di Champagne e Campari
Sgroppino mit Champagner und Campari

★ ★ ★

Filetto di manzo in crosta di porcini con polenta, scalogni glassati e carciofi ripieni
Rinderfilet in Steinpilzkruste mit Polenta, glasierten Schalotten und gefüllten Artischocken

★ ★ ★

Variatione Hippocampus
Dessertvariation Hippocampus

€ 129,50