

I PRIMI PIATTI

Gli Spatzle Bicolore con Crema di Latte e Speck
Zweifarbige Teigtaschen mit Milchrahm und Speck

La Lasagna Emiliana Gratinata con Besciamella di Burrata
Lasagne mit Ragout überbacken mit Burrata Béchamel

Le Pennette al Pesto di Rucola, Pomodori Soleggiati e Ricotta Salata
„Pennette“-Nudeln, Rucola-Pesto, Tomaten und gesalzener Ricotta-Käse

Il Minestrone di Verdure Profumato al Basilico
Gemüsesuppe mit Basilikumgeschmack

I SECONDI PIATTI

Il Roastbeef di Manzo al Rosa, Servito Tiepido con Jus Naturale
Roastbeef, warm serviert mit Naturjus

Il Petto di Pollo CBT Scaloppato con Salsa Cuba Nueva e Patate alla Maggiorana
Niedrigtemperaturgegartes Hähnchenbrustschnitzel mit „Cuba Nueva“-Sauce und Majorankartoffeln

Il Filetto di Trota del Noce alla Piastra su Crema di Zucchine alla Menta
Gegrilltes Forellenfilet auf Zucchini-Minz-Creme

L'Omelette con Broccoli, Casolet e Pepe Arlecchino
Omelett mit Brokkoli, Casolet-Käse und Pfeffer

I DESSERT

Il Nostro Tiramisù
Tiramisù

La Torta di Ricotta con Gocce di Cioccolato e Pere
Ricottakuchen mit Schokoladenstückchen und Birnen

Lo Strudel di Mele con Crema Inglese
Apfel im Blätterteig mit Vanillesauce

