

## Menú I

### **Salmone Marinato**

Hausgebeizter Lachs auf Rucola  
mit Orangen-Honig-Senf Vinaigrette  
verfeinert

\*\*\*

### **Fettucine Nere ai Scampi**

Feine schwarze Bandnudeln mit  
Scampi

\*\*\*

### **Rana Pescatrice al profumo d'Arancio**

Frisches Seeteufelfilet mit  
Orangensauce  
und Sellerie-Kartoffel-Püree

\*\*\*

### **Pannacotta ai Kaki**

Kakifrukt-Vanille-Pannacotta

## Menú II

### **Tartare di Manzo**

Rindertartar mit piccanter Nduja

\*\*\*

### **Risotto al Tartufo e Burrata**

Trüffel-Burrata Risotto

\*\*\*

### **Vitello alla Nocciola**

Kalbsfiletmedaillon mit  
Haselnussauce,  
Wirsing Kohl und Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*

### **Semifreddo al Torroncino**

Haselnuss-Mandel-Nougat-Parfait

## Menú III

### **Petto di Anatra su Spinaci**

Entenbrust auf Baby-Spinat-Fenchel-  
Salat  
mit Orangenfilets verfeinert

\*\*\*

### **Bigoli al Ragú di Anatra**

Dicke Spaghetti mit Entenragout

\*\*\*

### **Cervo al Vino Rosso**

Hirschmedaillons mit Rotwein-  
Maronen-Sauce,  
Rotkohl und Klößen

\*\*\*

### **Tiramisu al Caramello**

Karamell-Tiramisu

*Rossosiena*  
VINO E CUCINA



**4-Gang-Menü**  
75 €