

Antipasto

Gravlax di salmone, insalatina di agrumi, senape leggera e crostini di pane integrale

Primi

Risottino vialone nano mantecato alle fragole di montagna e Prosecco di Valdobbiadene
Crespella ripiena con fiori di zuccina e asparagi veronesi, specchio di vellutata di patate e lavanda

Secondo

Composizione di pesce di lago e mare, salsata con crema leggera allo zenzero e erba cipollina, accompagnata da pommes nature

Dessert

Bavarese alle fragole in crosta di cioccolato fondente e lingue di gatto

Vorspeise

Lachs-Gravlax, Zitrusalat , leicht Senf und geröstetes Vollkornbrot

Erste Gänge

Vialone nano Risotto mit Berg-Erdbeeren geschlagt und Prosecco Wein aus Valdobbiadene
Pfannkuchen gefüllt mit Zucchini Blüten und Spargel aus Verona, Spiegel von samtig Kartoffel und Lavendel

Hauptspeise

Komposition aus See- und Meerfisch, mit leichte Ingwer und Schnittlauch Creme, abgleiten von Pommes-Nature

Dessert

Erdbeere Bavarese in dunklen Schokolade Kruste und Katzenszunge

Appetizer

Salmon-gravlax, citrus salad, light mustard & whole bread croutons

First courses

Vialone nano risotto creamed with mountain strawberries & Prosecco Valdobbiadene sparkling wine
Crespella stuffed with zucchini's flowers and asparagus from Verona, potato velvet mirror and lavender

Second course

Composition of lake and sea fish, with light ginger and chives cream, accompanied with pommes nature

Dessert

Bavarian strawberries in crust of dark chocolate and cat tongues