Casa Bellucci
RISTORANTE & BAR

4 GANG MENÜ GOURMET

DEGUSTAZIONE BELLUCCI

Carpaccio vom argentinischen Rind, hauchdünn geschnitten und aromatisch gereift, dazu Kalbfleisch Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch Kapernsauce sowie Büffelmozzarella aus Kampanien.

INTERMEZZO

Hausgemachte Tajarin, dünn gewalzt und al dente, mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel aus dem Piemont auf einer Parmesansauce.

MARE E TERRA

Black Angus Filet aus Nebraska, sanft gegart, kombiniert mit einer Wildfang Riesengarnele und einer sorgfältig reduzierten Barolo Sauce.

DOLCE BELLUCCI

Patisserie Kreation des Hauses, eine feine Komposition mit subtilen Akzenten als überraschender Abschluss des Menüs.

BEILAGEN

Trüffelpüree aus Agria Kartoffeln, saisonal gegrilltes Gemüse, junger Spinat in Olivenöl glaciert.

P.p 125