

MENÜ

VORSPEISE

San Daniele / Nektarine / Burrata / rosa Pfeffer / Basilikumöl
Zart geschnittener San Daniele auf lauwarmen
Nektarinspalten, cremige Burrata, rosa
Pfefferbeeren, Basilikumöl, Ciabatta-Chip

ZWISCHENGANG

Polenta-Crème / Mais / Estragon / gebratene Pfifferlinge
Samtige Polenta mit frischem Maispüree,
sautierte Pfifferlinge in Estragonbutter, gepuffter
Amarant, confierte Knoblauchperle

HAUPTGANG

Hirschrücken / Montasio / junger Fenchel / Trüffeljus / Polenta-Soufflé
Rosa gebratener Hirschrücken unter einer feinen Montasio-Kruste,
junger Fenchel confiert & gratiniert, Jus mit schwarzem Trüffel,
luftiges Polenta-Soufflé

DESSERT

Aprikose / Vanille-Ricotta / Honigkaramell / Rosmarin-Crunch
Halbgegarte Aprikose mit Vanille-Ricottacreme, Rosmarinkrokant,
Lavendelblüte, Honigkaramell-Tupfen

GEPART MIT

Gallussi - Cividale del Friuli (UD)

"il Chiaro » Pinot Bianco DOC Friuli Colli Orientali 2023