

EINE NACHT IM HERBST

31.10.2026

Halloween

*Erde, Wald, Glut und Gewürze
begegnen sich auf einer Reise
voller feiner, umhüllender
Kontraste, in der saisonale
Zutaten zum Ausdruck einer
Nacht zwischen Eleganz und
Geheimnis werden.*

*Eine kulinarische
Erzählung, die den
Herbst feiert.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître d'hôtel
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

MENÜ

Amuse - Bouche *Die erste Flamme*

Soufflé vom gerösteten Kürbis, Morlacco-Creme

· 1 · 3 · 7 ·

/

Vorspeise *Im Herzen des Waldes*

Weiches Ei, Espuma von geräucherter Kartoffel,
geröstete Waldpilze, schwarzer Trüffel und Pilzjus.

· 3 · 7 · 9 ·

Wein: Franciacorta Cuvée Royale „Marchese Antinori“ Brut
ANTINORI

/

Zwischengang *Herbstrot*

Carnaroli-Risotto mit Radicchio, „Ubriaco“-Käse,
Glühweinreduktion und verbrannter Zwiebel.

· 7 · 9 · 12 ·

Wein: Chiaretto „Rosa dei Frati“
CA DEI FRATI

/

Hauptgang *Glut und Kontraste*

Rinderbacke, Jus mit 70 % Zartbitterschokolade,
Maronenpüree, über der Glut gegarter Knollensellerie
und süßsauer gewürzte Birne.

· 7 · 9 · 12 ·

Wein: Valpolicella Ripasso Superiore „Ripassa“
ZENATO

/

Dessert *Das letzte Leuchten*

Geröstete Kaki, Eis von Zartbitterschokolade und Rum,
Vanille-Namelaka, Keks-Crumble mit schwarzem Pfeffer,
Mandarinelngel.

· 1 · 3 · 7 ·

Wein: Recioto di Soave Classico „Colombare“
PIEROPAN

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fisch und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte;
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen
von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l;
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Weinbegleitung 25 EUR pro Person