



## **„Über den Dächern der Serenissima“**

### **Dezember-Menü**

**„Coppa di Toscana“** - Luftgetrocknetes Premium-Coppa von der Salumeria Monte San Savino mit Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria di Cameri und Paprika-Chutney von Brezzo aus dem Piemont

**„Vellutata di Finocchi“** - Fenchelcremesuppe nach einem Rezept von der Insel Burano, verfeinert mit Ribolla Gialla, Balsamico Bianco und nativem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto aus der Toscana

**„Spezzatino di Vitello alla Cipriani“** - Kalbsragout nach einem Rezept aus Harry`s Bar, verfeinert mit Malvasia, Fleur de Sel aus Piran und nativem Bio-Olivenöl „Halycos“ von der Fattoria Alicos aus Sizilien

**„Tartufo Bianco“** - Venezianischer Eiskrapfen mit „Cremecaffe“-Kern, Krokant und Karamell-Sauce

**Preis pro Person inkl. Gedeck und Küchengruß: € 42,- (Minimum 2 Personen)**