

Happy New Year!

2018/19

TRATTORIA OSTERIA
LA DOLCE VITA

Glas Champagne

Amuse Bouchet

Hirschcarpaccio mit Seiting auf lauwarm Beeren

Ravioli gff. mit Steinpilzen auf Maronencreme

*Scallop Seeteufel in Campagne Limette sauce
mit Spinat und Salzkartoffeln*

Campari Sorbet

*Rinderfilet Medaillons in Barolo-Trüfflecreme
mit Polenta und Gemüse*

Dessert Variation

