

6-GANG MENÜ VON EMANUELE SCARELLO

Welcome Aperitif-Snacks

Bernsteinmakrele mit Pfirsichen aus Fiumicello und Senf

Suppe mit Bohnen, getoasteten Jakobsmuscheln und würzigen Kräuter

Über Dampf gegarte Gnocchi mit kleinen Sardellen und Zucchini-creme

Lasagne mit Jungkartoffeln, Meeresfrüchten und Zitronengrasbrühe

Milchkalb mit Gartengemüse in Salz

Tomaten und Himbeeren, Eis mit Olivenöl Extravergine und zarter Basilikumcreme

Feingebäck

MENU A 6 PORTATE DA EMANUELE SCARELLO

Aperitivo e snack di benvenuto

Ricciola á la coque con pesche di Fiumicello e senape

Zuppa di piselli, capesante arrostate e erbe aromatiche

Gnocchi spadellati con acciughe e crema di zucchine

Lasagne von patate arroto, frutti di mare e brodo al lemongrass

Vitello da latte con verdure al sale

Pomodori e lamponi con gelato all'olio di oliva pressato a freddo e crema di basilico

Scelta di dolci

MENI S 6 TEČAJI EMANUELE SCARELLO

Aperitiv in prigrizki za dobrodošlico

Gof à la coque z breskvami iz Fiumicella in gorčico

Grahova juha, popečene Jakobove školjke in zelišča

Popraženi njoki z inčuni in bučkino kremo

Lazanja s praženim krompirjem, morskimi sadeži in juho iz limonine trave

Mlada teletina z zelenjavo v soli

Paradižniki in maline s sladoledom iz hladno stiskanega oljčnega olja in bazilikino kremo

Izbor slaščic