

LA CASETTA

1ST AUGUST MENU



LA CASETTA

MENU

**Marinierte Bernsteinmakrele,
Leche de Tigre, Hibiskus, Daikon**

Marinated amberjack, leche de tigre, hibiscus, daikon

Risotto mit blauem Hummer

Risotto with blue lobster

**Lachsforelle, Bergamotte,
geschmorter Lauch, Knollensellerie**

Salmon trout, bergamot, braised leek, celeriac

**Gegrilltes Rindsfilet in Kräuterkruste,
Knollensellerie, Jus mit Balsamico-Essig**

Grilled beef fillet in a herb crust, celeriac, balsamic vinegar jus

Babà, Himbeersorbet, Grand-Marnier-Zabaione

Babà, raspberry sorbet, Grand Marnier zabaglione

LA CASETTA

MENU

**Randencarpaccio, Dressing mit Salzzitrone,
Meereskräuter, gepuffter Wildreis**

*Beetroot carpaccio, salted lemon dressing,
sea herbs, puffed wild rice*

**Risotto mit Kräuter-Zuccchinicreme, Pistazien,
gesalzener Ricotta**

Risotto with herb zucchini cream, pistachios, salted ricotta

Auberginen-Parmigiana

Eggplant Parmigiana

**Gegrillter Knollensellerie, schwarzer Trüffel,
vegane Haselnuss-Jus**

Grilled celeriac, black truffle, vegan hazelnut jus

**Mousse aus dunkler Schokolade,
schwarze Johannisbeere und Hibiskus**

Dark chocolate mousse, blackcurrant and hibiscus