



SAN NICCI

Menü 1

Löwenzahnsalat
Pulpo, Kartoffel-Vinaigrette

Scaloppine von der Maispoularde
Bärlauch-Tagliatelle und weißer Tomatenschaum

Confierter Rhabarber
Himbeerragout Sauerrahmeis

Pro Person 42,00 Euro

Menü 2

Vitello Tonnato
vom Kalbstafelspitz, gebackene Kapern-Äpfel, Rucolasalat

Kaninchen Toskana
Mandeln, Tomaten, Blattpetersilie,
spanische Zitronen, gerührte Polenta

Confierter Rhabarber
Himbeer-Ragout, Sauerrahmeis

Pro Person 36,00 Euro



Menü 3

Büffelmozzarella
Olivetti Strauchtomaten, Linguisches Olivenöl, Basilikum

Consommé vom Bio-Suppenhuhn
Erbsen und Karotten

Pochiertes Rinderfilet
mit Estragonkarotten und Kräuterjus

Amarena Eisbecher

Pro Person 58,-Euro

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet
mit altem Balsamico, Radieschen und Parmesan

Salat von Taschenkrebse
mit Thaimango, Himbeeren, Limonen-Vinaigrette

Gebratener Milchkalbsrücken
mit mediterranem Kartoffelpüree und Blattspinat

Pochierter Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern
Mango - und Cassiseis

Pro Person 56,00 Euro



Menü 5

Gegrilltes Mittelmeergemüse
Ligurisches Estragon-Pesto, rote Zwiebelmarmelade

Hummerrisotto
mit halbem kanadischen Hummer und Tomatenmarmelade

Kalbstafelspitz Rosa Gebraten
mit Estragon-Karotten

Sorbet Variation
Mango, Himbeere, Limette

Pro Person 48,00 Euro

Menü 6

Dreierlei Tatar
Rindertatar, Schnittlauch, Kalbstatar, Wachtelei,
Wildlachstatar, Limonadenmarmelade

Gnocchi mit Erbsen

Lauwarme Meerforelle
Gurken-Dillspaghetti, Meerrettichschaum

Rinderfilet mit gegrilltem grünen Spargel
Trüffeltagliatelle

Confierter Rhabarber

Pro Person 62,00 Euro