

KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

CENA NATALIZIA AL RISTORANTE KURHAUS

MENU 1:

Amuse-Bouche (Serviti con un calice di spumante altoatesino):

- Tartare di salmone affumicato in cono croccante con rafano e erba cipollina
- Pralina di polenta con crema ai porcini

Menu:

- Tartare di manzo altoatesino con cipolle al balsamico e focaccia al rosmarino
- Risotto ai porcini con crema di prezzemolo e nocciole caramellate
- Guancia di vitello brasata con salsa al Lagrein, spuma al tartufo invernale, crema di sedano e cavolo riccio croccante
- Gelato ai biscotti natalizi con mirtilli rossi in agrodolce e crumble di mandorle

67,00 € a persona IVA compresa

MENU 2:

Amuse-Bouche (Serviti con un calice di spumante altoatesino):

- Arancini al tartufo con crema alle erbe
- Tartelletta di castagne con speck croccante

Menu:

- Indivia belga arrosto al forno con fondua, noci caramellate e gel di arancia rossa
- Orecchiette con radicchio brasato, riduzione di Porto e salsiccia saltata
- Controfiletto di manzo altoatesino, rosato, con salsa al Porto, crema di prezzemolo, radice di prezzemolo e patatine di paglia
- Gelato al torrone bianco con croccante di nocciole, ganache al pistacchio, crumble di mandorle e meringhe

67,00 € a persona IVA compresa

KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

CENA NATALIZIA AL RISTORANTE KURHAUS

MENU 3:

Amuse-Bouche (Serviti con un calice di spumante altoatesino):

- Tartare di vitello con aioli alle acciughe in cialda croccante
- Mousse di parmigiano con tartufo invernale fresco

Menu:

- Trota artica marinata agli agrumi con emulsione allo zafferano, finocchio brasato e semi di girasole tostati
- Gnocchi con fondua di robiola e tartufo invernale
- Ragù di cervo brasato con pancetta croccante, funghi champignon, spuma di patate e mirtilli rossi marinati
- Fondente al cioccolato con cuore morbido, gelato alla fava tonka e bacche di sambuco marinate

74,00 € a persona IVA compresa

MENU 4: (VEGETARIANO)

Amuse-Bouche (Serviti con un calice di spumante altoatesino):

- Praline di polenta con crema ai porcini
- Mousse al parmigiano con tartufo invernale fresco

Menu:

- Indivia belga arrostita al forno con crema di carote gialle, noci caramellate e gel di arancia rossa
- Gnocchi con fondua di robiola e tartufo invernale
- Scorzonera arrostita con crema ai porcini, croccante di nocciole e tartufo invernale fresco
- Fondente al cioccolato con cuore morbido, gelato alla fava tonka e bacche di sambuco marinate

67,00 € a persona IVA compresa