



Das neue

Vier-Gang-Menü

von Cornelia Poletto
in Hamburg

VORSPEISE

„Tricolore“

Sizilianische Auberginen-Caponata mit Burrata,
Pinienkernen und Basilikumöl

ZWISCHENGANG

„Waldspaziergang“

Risotto mit Waldpilzen, Heidelbeeren, gebackenen Kräutern
und geräucherter Gänsebrust

HAUPTGANG

„Carne di vitello“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Gnocchi und
Spitzkohl-Paprikagemüse „Szegediner Art“

DESSERT

„Panna cotta“

Panna cotta mit Mandelerde, Zitrusfrucht-Grütze
und Sorbet von der Blutorange





Das vegetarische

Vier-Gang-Menü

von Cornelia Poletto
in Hamburg

VORSPEISE

„Tricolore“

Sizilianische Auberginen-Caponata mit Burrata,
Pinienkernen und Basilikumöl

ZWISCHENGANG

„Waldspaziergang“

Risotto mit Waldpilzen, gebratenem Kräuterseitling,
Heidelbeeren und gebackenen Kräutern

HAUPTGANG

„Carciofo“

Gefüllter Artischockenboden mit Caprino & Taggiasca-
Olive mit Gnocchi und Spitzkohl-Paprikagemüse

DESSERT

„Panna cotta“

Panna cotta mit Mandelerde, Zitrusfrucht-Grütze
und Sorbet von der Blutorange