

Menù degustazione Chef Umberto Gorizia

RISTORANTE DIE SPEISEKAMMER, OBERSTAUFEN (GERMANIA)

Entrée

Antipasto

Tentacolo di polpo, purea di sedano rapa, mosto d'uva, aneto e crostini di Brezel bavaresi

Primo

Cannelloni ripieni di ortica, ragù di funghi cardoncelli, salsa al prezzemolo e zaste candite di pompelmo

Secondo

Bavetta di manzo marinata alle erbe di montagna e grigliata con salsa di Cruyere, gremolata e cipolle croccanti

Dessert

Variazione di fichi, mirilli e ricotta

€ 50,00

con calice di vino

(Il menù degustazione si intende per intero tavolo)



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.