

## MENÜ

# Esclusivo

### VORSPEISE

#### Vorspeisenplatte mit gemischten Antipasti

Rindercarpaccio | Vitello tonnato | Meeresfrüchte  
Büffelmozzarella mit Tomaten | Riesengarnelen  
Gemischtes mediterranes Grillgemüse | Parmaschinken | Melone

### HAUPTGANG

#### Seezunge Mugniaia

Seezunge | Salzeibutter | Frisches Marktgemüse | Salzkartoffel

oder

#### Rinderfilet

Argentinisches Rinderfilet | Frisches Marktgemüse  
Gebratene Kartoffeln | Barolosoße | Hibiskusblüte

oder

#### Kalbskotelett

Kalbskotelett | Frisches Marktgemüse  
Gebratene Kartoffeln | Butter | Salbei

oder

#### Lammkaree

Lammkronen | Kräuterkruste | Rotweinsauce  
Frisches Marktgemüse | Gebratene Kartoffeln

oder

#### Tagliatelle Tartufo

Trüffel nach Saison | Trüffelöl | Butter | Gehobelter Parmesan

oder

#### Pizza nach Wahl

### DESSERT

#### Gemischte Dessertvariationen Gentorellis

Panna Cotta | Mousse au Chocolat | Tiramisu  
Creme Caramel | Schokoladensoufflé

**80 € p.P.**



## MENÜ

# Esclusivo Vegetarisch

### VORSPEISE

#### Caprese

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

### HAUPTGANG

#### Tagliatelle Tartufo

Trüffel nach Saison | Trüffelöl | Butter | Gehobelter Parmesan

oder

#### Risotto Milanese

Risotto Arborio | Safranfäden | Rote Zwiebeln | Sahne

oder

#### Pizza Tartufata

Tomatensoße | Mozzarella | Ei | Trüffel nach Saison

### DESSERT

#### Waldbeeren flambiert mit Vanilleeis

Erdbeere | Himbeere | Blaubeere | Brombeere

Grand Manier | Kugel-Vanille-Eis

**80 € p.P.**

## MENÜ

# Esclusivo Vegan

### VORSPEISE

#### Fenchelsalat

Frischer Fenchelsalat | Orangenfilets | Pistazien

### HAUPTGANG

#### Spaghettini Tartufo

Trüffel nach Saison | Trüffelöl

oder

#### Risotto Milanese

Risotto Arborio | Safran | Grüner Spargel

oder

#### Pizza Tartufata

Tomatensoße | Trüffel nach Saison

### DESSERT

#### Waldbeeren flambiert mit Zitronensorbet

Erdbeere | Himbeere | Blaubeere | Brombeere

Grand Manier | Kugel-Zitronensorbet

**80 € p.P.**

## MENÜ

# Esclusivo

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### Aperitif

Prosecco\* | Bellini\* | Aperol-Spritz\* | Hugo\* | Lillet Wild Berry  
Limoncello Spritz | Ramazotti Rosato Tonic

\* Auf Wunsch auch alkoholfrei

### Mineralwasser

San Pellegrino (Sprudel) | Acqua Panna (Still)

### Säfte und Schorlen

Apfelsaft | Johannisbeersaft | Grapefruit | Maracuja | Rhabarber

### Softdrinks

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Coca Cola Light  
Fanta | Sprite | Mezzo Mix  
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale

### Wein

Lugana (Weißwein) | Primitivo (Rotwein)

\* Gerne erhalten Sie von uns eine alternative Weinempfehlung

### Bier

Warsteiner Pils vom Fass | Warsteiner alkoholfrei | Radler  
Radler alkoholfrei | König-Ludwig Weissbier Naturtrüb  
König-Ludwig Weissbier alkoholfrei | König-Ludwig Dunkel  
König-Ludwig Weissbier Kristall

### Spirituosen

Sambuca | Limoncello | Bailey's | Grappa Aversa | Ramazzotti

### Heißgetränke

Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Kaffee Americano  
Heiße Schokolade | Tee

**70 € p.P.**

\* Der Preis der Getränkepauschal, gilt für einen Zeitraum von 3 Stunden,  
im Anschluss kann diese für jeweils eine Stunde verlängert werden.  
Alternativ können die Getränke nach Verbrauch berechnet werden.



## MENU

# Esclusivo

### STARTER

#### Mixed Antipasti plate

Beef carpaccio | Vitello tonnato | Seafood | Buffalo mozzarella with tomatoes  
King prawns | Mixed mediterranean grilled vegetables | Parma ham | Melon

### MAIN COURSE

#### Sole Mugnaia

Sole | Sage butter | Fresh market vegetables | Boiled potatoes

or

#### Beef Fillet

Argentinien beef fillet | Fresh market vegetables  
Fried potatoes | Barolo sauce | Hibiscus flower

or

#### Veal Cutlet

Veal cutlet | Fresh market vegetables | Fried potatoes | Sage butter

or

#### Rack of Lamb

Rack of lamb | Herb crust | Red wine sauce  
Fresh market vegetables | Fried potatoes

or

#### Tagliatelle Tartufo

Seasonal Truffle | Truffle Oil | Butter | Shaved Parmesan

or

#### Pizza of choice

### DESSERT

#### Mixed dessert variations Gentorellis

Chocolate mousse | Tiramisu | Panna cotta  
Creme Caramel | Chocolate Souffle

**80 € p.p.**



## MENU

# Esclusivo vegetarian

### STARTER

#### Caprese

Buffalo mozzarella | Tomatoes | Basil | Olive oil

### MAIN COURSE

#### Tagliatelle Tartufo

Seasonal truffles | Truffle oil | Butter | Shaved Parmesan

or

#### Risotto Milanese

Arborio risotto | Saffron threads | Red onions | Cream

Or

#### Pizza Tartufata

Tomato sauce | Mozzarella | Egg | Seasonal truffles

### DESSERT

#### Flambéed Forest Berries with Vanilla Ice Cream

Strawberry | Raspberry | Blueberry | Blackberry

Grand Marnier | Scoop of vanilla ice cream

**80 € p.p.**

## MENU

# Esclusivo Vegan

### STARTER

#### Fennel Salad

Fresh fennel salad | Orange segments | Pistachios

### MAIN COURSE

#### Spaghettoni Tartufo

Seasonal truffles | Truffle oil

#### Risotto Milanese

Arborio risotto | Saffron | Green asparagus

#### Pizza Tartufata

Tomato sauce | Seasonal truffles

### DESSERT

#### Flambéed Forest Berries with Lemon Sorbet

Strawberry | Raspberry | Blueberry | Blackberry

Grand Marnier | Scoop of lemon sorbet

**80 € p.p.**

## MENU

# Esclusivo

### BEVERAGE PACKAGE

#### Aperitif

Prosecco\* | Bellini\* | Aperol-Spritz\* | Hugo\*  
Lillet Wild Berry | Limoncello Spritz Ramazotti Rosato Tonic

\* Available non alcoholic

#### Mineralwater

San Pellegrino (spardling) | Acqua Panna (non-spardling)

#### Juices and Juices spritzers

Apple juice | Currant juice | Grapefruit juice | Passion fruit | Rhubarb juice

#### Softdrinks

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Coca-Cola Light

Fanta | Sprite | Mezzo Mix

Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale

#### Wine

Lugana (Weißwein) | Primitivo (Rotwein)

\* We will be happy to provide you with an alternative wine recommendation.

#### Beer

Warsteiner Pils vom Fass | Warsteiner alcohol-free | Radler

Radler alcohol-free | König-Ludwig Weissbier Naturtrüb

König-Ludwig Weissbier alcohol-free | König-Ludwig Dunkel

König-Ludwig Weissbier Kristall

#### Spirits

Sambuca | Limoncello | Bailey's | Grappa | Averna | Ramazzotti

#### Hot Beverage

Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Americano

Hot Chocolat | Tea

**70 € p.p.**

\* The price of the drinks package is valid for a period of 3 hours,  
after which it can be extended for one hour at a time.

Alternatively, drinks can be charged according to consumption.

