

M E N U

Enzo Bellia & Alfio Ghezzi
Castel Fragsburg *Locanda Margon*
10. November 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

"GARNELEN IM SCHNEE"

Rote Garnelen aus Mazara del Vallo mit Mandelcrème, Mango, Latschenkiefer & Mozzarellaschnee
Chef Enzo Bellia

"RAVIOLI DEL PLIN"

Von der Henne, schwarzer Trüffel & emulgierte Pilzconsommée
Chef Alfio Ghezzi

"TINTENFISCHRISOTTO"

Reis aus Tintenfisch mit Limette, Ingwer & Schafkäse, Sauce von der Tintenfischtinte
Chef Enzo Bellia

MARMORIERTER FORELLE

Rübe, Senf & karamellierte Joghurtsauce
Chef Alfio Ghezzi

"VARIATION VON DER TAUBE"

Gebratene Brust, geschmorte & knusprige Keule, Leberwaffel mit Kastanienpüree,
Radicchio aus Treviso & Thai-Ingwer-Sauce
Chef Enzo Bellia

"ALPENNEST"

Honig, Heu & Sauerrahm
Chef Pâtissier Fabrizio Apruzzese

Mit Weinbegleitung von der Weinkellerei Ferrari, Trient

M E N U

Enzo Bellia & Vincenzo Guarino
Castel Fragsburg Ristorante Il Pievano

11. November 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

TERRINE VON DER KALBSZUNGE, PISTAZIE & FOIE GRAS

Zwiebelsenf, "Salsa Verde" & getoastetes Briochebrot
Chef Enzo Bellia

HUMMER, SCHWEINEBÄCKCHEN & BLUMENKOHL

Chef Vincezno Guarino

CARNAROLI RISOTTO MIT SAFT VON ROTEN RÜBEN

Ziegenbutter, geräucherter Bergsaibling, Rettich-Espuma & Haselnuss
Chef Enzo Bellia

"TORTELLI MAREMANNI... ESPRESSIONE DEL MOMENTO"

Gefüllt mit Büffel-Ricotta, handgeschnittenes Rindfleisch, Crème vom Schafskäse aus Pienza, Jus vom Vinsanto, Spinatsalat & schwarzer Trüffel
Chef Vincezno Guarino

FILET VOM DORSCH CONFIT

"N'duja" vom Hirsch, Zitrone & Stängelkohl
Chef Enzo Bellia

"DAS SCHLOSS BEI NACHT"

Milchschokolade, Pinienkerne & Zypresse
Chef Patissier Fabrizio Apruzzese

Weinbegleitung von der Kellerei Antinori, Toskana

M E N U

Enzo Bellia & Stefano Cerveni
Castel Fragsburg *Due Colombe Al Borgo*

12. November 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

DIE VIOLETTE KARTOFFEL, DIE ROTE GARNELE & FRANCIACORTA

Blaues Kartoffelpüree, Tatar von der Garnele aus Mazara del Vallo,
knusprige Chips von der violetten Kartoffel, Franciacorta Sauce & Isigny Butter
Chef Stefano Cerveni

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

Mit Orangenduft, Eis von der Mandelmilch-“Bagna Cauda”, Chicorée & Schüttelbrot
Chef Enzo Bellia

HAUSGEMACHTE TORTELLI

Gefüllt mit süß-saure Kürbiscreme, Samthauben, Austern & geräucherte Ochsenschwanzconsommée
Chef Enzo Bellia

RISOTTO MIT GRANA PADANO

Kandierte Zitronenzeste & Pulver vom Calvisius Kaviar
Chef Stefano Cerveni

KNUSPRIGES SPANFERKEL

Kaki BBQ Sauce, gebratene Artischocke & Kaffee-Kartoffeln
Chef Enzo Bellia

“MAGNUM”

Roter Curtefranca, Mascarpone & Red Love Apfel
Chef Pâtissier Fabrizio Apruzzese

Mit Weinbegleitung von der Weinkellerei Ca' del Bosco