



Medici

Sonntag, den 22. November 2026



GIACOMO
CONTERNO & NERVI

2018 Jefferson Spumante, Metodo Classico Rosé

Parma-Schinken 36 Monate gereift

Degustationsmenü

Amuse Bouche

2022 Barbera d'Alba Francia 0,1

Vitello-Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsfilet

I.

2018 Gattinara Vigna Valferana 0,1

Tatar vom Weidenochsenfilet mit Bio-Onsenei-Espuma, Kaviar vom Ossietra-Stör und Kartoffelchips

II.

2022 Barolo Francia 0,1 vs. 2018 Barolo Cerretta 0,1

Tranche von der Miéral-Entenbrust auf Rahmspitzkohl und Trüffeljus

III.

2014 Monfortino Riserva - Magnum 0,05 vs. 2010 Monfortino Riserva - Magnum 0,05

72 Stunden sous-vide gegartes U.S. Shortrib an Albuferasauce mit Piemonteser Haselnüssen,
Topinamburmousseline und Rosenkohlblätter

IV.

2006 Monfortino Riserva 0,05 vs. 2002 Monfortino Riserva - Magnum 0,05

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Spessart mit feinen Bohnen und Steinpilz-Kartoffelpüree

V.

2022 Banyuls blanc, Domaine du Traginer 0,05

Époisses-Käse Crème-brûlée mit Kartoffel-Vadouvaneis und Kompott von der Abate Birne

Preis pro Person: 999,00.- €

inkl. Aperitiv, Weine, begleitendes Menü, Mineralwasser & Heißgetränk

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr

Menübeginn 18:30 Uhr

Nur mit Reservierung und Vorkasse/ Kommunikationstische / Limitierte Gästezahl / info@restaurantmedici.de
-Änderungen vorbehalten-

Die Durchführung der Veranstaltung ist an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden