

# *Menu di San Giovanni*

## *Aperitivo di Benvenuto*

Verdure e frutta, frittelle di ceci, panzanella, crème fraîche e pesche saltate al timo, bruschetta al pomodoro, lardo e pecorino, spiedini mozzarella pomodoro e basilico e gazpacho di cocomero e verdure

Prosecco | Aperol Spritz

\*\*\*\*\*

## *Antipasto*

Salmone marinato agli agrumi e finocchi all'arancia, scampi al lime su carpaccio di ananas al cardamomo, mousse di baccalà, mire-poix di fragole al limone

Rosè Lagrein I Cantina Lageder 2022

\*\*\*\*\*

## *Primo*

Gnocchetti di patate rosse, pistilli di zafferano con battuta di polpo e zenzero

Rosè Lagrein I Cantina Lageder 2022

\*\*\*\*\*

## *Secondo*

Branzino in fiore, millefogli di patate al forno e fagiolini alla fiorentina

Jerman Sauvignon Blanc 2022

\*\*\*\*\*

## *Dolce*

Zuccotto alla fiorentina, scaglie di cioccolato e salsa inglese alla vaniglia

Kabir

€110 a persona

*+live music*

HOTEL KRAFT  
*Terrazza Rossini*

# *Menu di San Giovanni*

## *Welcome aperitif*

Vegetables and fruit, chickpea fritters, Tuscan “panzanella”, crème fraîche and sautéed peaches in thyme, tomato or lard and pecorino bruschetta, mozzarella and tomato and basil skewers and watermelon and vegetable gazpacho

Prosecco I Aperol Spritz

\*\*\*\*\*

## *Starter*

Salmon marinated in citrus fruits and orange fennel, lime scampi on cardamom pineapple carpaccio, cod mousse with strawberry and lemon mire-poix

Rosè Lagrein I Cantina Lageder 2022

\*\*\*\*\*

## *First Course*

Red potato gnocchi, saffron pistils, chopped octopus and ginger

Rosè Lagrein I Cantina Lageder 2022

\*\*\*\*\*

## *Main course*

Sea bass flower, baked potato millefeuille and Florentine green beans

Jerman Sauvignon Blanc 2022

\*\*\*\*\*

## *Dessert*

Florentine “Zuccotto” with chocolate flakes  
and vanilla sauce

Kabir

€110 per person

*+live music*