



## KOCHKURS LAGO D'ISEO VERDEN, DEN 28.2.2026

### Menü

Bauernhuhn mit Paprika, Paprikasaft, Sardellensauce  
und kandierten Oliven

\*

Thunfischtatar mit Calamaretti,  
Fagioli und Tomaten  
in Consommé vom Bauernhuhn

\*

Risotto mit Gorgonzola Dolce, Sanddorn, Birne,  
Hagebutte und Radicchio Tardivo

\*

Gebackene Kalbsröllchen  
und Spumante-Sabaione mit Roscoff-Zwiebeln,  
Kapern, Rosinen und Pinienkernen

\*

„Tirami-Su d'Amore“ mit Weißem Mocca-Eis,  
Mango und Erbeermark