

Toast for a cause

VON JEDEM GLAS MOËT & CHANDON

SPENDEN WIR 1€, je 0,75l Flasche 6€

und je 1,5l Magnum Flasche 12€ an

LICHT INS DUNKEL **ORF**



[@](#) FOLLOW US ON INSTAGRAM

[@IMPERIAL_WINTER_BY_BARBARO](#) [@MOETCHANDON](#) [@BARBAROGASTRONOMIE](#)
[#TOASTWITHMOET](#) [#TOASTFORACAUSE](#)





IMPÉRIAL IGLOO PRIVATE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN!

FAMILIE BARBARO verwöhnt Sie auch dieses Jahr mit authentisch italienischer Küche in außergewöhnlichem Ambiente, gepaart mit dem wohlthätigen Gedanken. Durch Ihre Unterstützung konnten wir in den letzten Jahren mehr als **€ 100.000,-** für **LICHT INS DUNKEL** sammeln, um Familien in Not zu unterstützen.

Auch dieses Jahr steht unter dem Motto **TOAST FOR A CAUSE:**



**VON JEDEM GLAS MOËT & CHANDON
SPENDEN WIR 1€, je 0,75l Flasche 6€
und je 1,5l Magnum Flasche 12€ an**

LICHT INS DUNKEL ORF


DANIEL KELLNER

CHEF DE CUISINE DER TRATTORIA MARTINELLI:

„Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf höchste Qualität.
Diese Dining Experience ist kein gewöhnliches Abendessen - es ist ein
Erlebnis für alle Sinne und für all jene, die nicht nur das Besondere suchen,
sondern es auch finden wollen.“

Menu

APERITIVO NAPOLETANO

Als Einstieg in Ihre Igloo Experience servieren wir den klassischen Aperitivo Italiano. Hierzu empfehlen wir ein Glas Moët & Chandon Brut Impérial.

DUETTO DI TARTAR

Lachs - Thunfisch - Avocado - Zitruscreme
salmon - tuna - avocado - citrus creme

ODER / OR

BURRATA

Taggiasca Olive - Tomaten - Basilikum
Taggiasca olives - tomatoes - basil

ZUPPA DI SEDANO & TARTUFO

Getrüffelte Selleriesuppe - Lauchstroh - Schnittlauchöl
truffled celery soup - leek straw - chive oil

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet - Spinat - Zitruserdäpfel - Mediterrane Sauce
sea bass fillet - spinach - citrus potatoes - Mediterranean sauce

ODER / OR

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI FIENO

Rinderfilet - Bergheu- & Salzkruste - Rucola - Parmesan - Kräutererdäpfel
beef fillet - mountain hay & salt crust - arugula - Parmesan - herb potatoes

TIRAMISU MARTINELLI

Kaffee - Mascarpone - Biskotten - Amaretto Zabaglione
coffee - mascarpone - ladyfingers - Amaretto zabaglione

3-Gang Menü (ohne Suppe): € 75,- p.P. // 4-Gang Menü: € 80,- p.P.

ADD-ONS: Trüffel zum Tagespreis // 10g Schenkel's Imperial Kaviar: € 35,-