



🌙 Notte d'Oro

Vom wandernden Safran und den stillen Wegen des Geschmacks

Safran ist mehr als ein Gewürz.
Seit der Antike steht er im persischen Kulturraum
für Licht, Wert und Bedeutung.
Über jahrhundertealte Handelswege gelangte er
nach Europa und fand in Norditalien eine neue
kulinarische Sprache.

In Mailand wurde Safran zum prägenden Element
eines weltbekannten Klassikers:
dem Risotto alla Milanese – Sinnbild für Eleganz,
Handwerk und goldene Zurückhaltung.
Notte d'Oro folgt diesem Weg nicht geografisch,
sondern kulturell.

Das Menü verbindet italienische Klassiker mit
persischen Aromen, die seit Jahrhunderten
nebeneinander existieren.
Nicht als Effekt, sondern als Dialog gemeinsamer
kulinarischer Erinnerung.



Parmigiana di Melanzane

Radici Condivise – Geteilte Wurzeln

Parmigiana classica & Kashk-e Bademjan

Kaschk (Molkecreme), Minzöl & knusprige Zwiebeln

Zwei klassische Auberginengerichte aus Italien und Persien treffen aufeinander.

Die Struktur der italienischen Parmigiana bildet die Basis, ergänzt durch die charakteristische Tiefe von Kashk-e Bademjan.

Kaschk bringt Würze und Umami, die sich harmonisch in Melanzane und Tomate einbetten,

während Minzöl und knusprige Zwiebeln aromatische Akzente und Textur hinzufügen.

Risotto alla Milanese

Luce Errante – Safran & Berberitzen

Safran, Berberitzen, Garnelen & Orangenschale

Safran steht im Zentrum dieses Gerichts – als Farbe, Aroma und kulturelles Symbol.

Berberitzen, seit Jahrhunderten Teil der persischen Küche, setzen einen feinen säuerlichen Kontrapunkt

und öffnen den klassischen Mailänder Geschmack in eine neue Richtung

Panna Cotta al Pistacchio

Dolce Memoria

Kardamom-Honig-Sauce

mit einem feinen Hauch Rosenwasser

Ein klassisches italienisches Dessert als stiller Abschluss.

Pistazien und Kardamom treffen auf einen kaum wahrnehmbaren Akzent von Rosenwasser –