

# SILVESTERMENÜ 2024

## FISCH-MENÜ

Aperitivo di benvenuto con spumante e canapes *A1,D,G*  
Begrüßungsempfang  
Welcome reception

Capesante gratinate *N,A1,G*  
Jakobsmuscheln gratiniert  
Scallops au gratin

Zuppa di pesce *D,B,N,L,I*  
Fischsuppe  
Fish soup

Risotto con gamberi e capesante in salsa  
allo champagne con perle di caviale *L,B,N,L,I*  
Risotto | Garnelen | Jakobsmuscheln | Champagnersauce | Kaviar  
Risotto | prawns | scallops | champagne sauce | caviar

Linguine con vongole e bottarga *A1,N,L,I*  
Linguine | Muscheln | Bottarga  
Linguine | mussels | bottarga

Pescatrice in umido con olive taggiasche,  
capperi patate novelle e spinaci *D,L,I*  
Geschmorter Seeteufel | Taggiasca-Oliven |  
Kapern | Kartoffeln | Spinat  
Braised monkfish | Taggiasca olives | capers | potatoes | spinach

Torta caprese con salsa alla vaniglia *A1,G,H*  
Caprese-Kuchen | Vanillesauce  
Caprese cake | Vanilla sauce

Piatto di formaggi e frutta mista *G*  
Käse- und gemischter Obstteller  
Cheese and mixed fruit platter

120,00 € pro Person

## **FLEISCH-MENÜ**

**Aperitivo di benvenuto con spumante e canapes *A1,D,G***  
**Begrüßungsempfang**  
**Welcome reception**

**Fegatini di pollo in salsa al vino bianco con funghi porcini *L,I***  
**Hühnerleber | Weißweinsauce | Steinpilzen**  
**Chicken liver | white wine sauce | porcini mushrooms**

**Crema di castagne**  
**Kastaniensuppe**  
**Chestnut soup**

**Tartar di filetto di manzo con uova di quaglia e tartufo**  
**Rinderfilet-Tartar | Wachteleiern | Trüffel**  
**Beef fillet tartare | quail eggs | truffles**

**Tagliatelle ai porcini con tartufo *A1,C,G***  
**Tagliatelle | Steinpilzen | Trüffel**  
**Tagliatelle | porcini mushrooms | truffles**

**Filetto di manzo al barolo con patate gratinate *L,G***  
**Barolo-Rinderfilet | überbackene Kartoffeln**  
**Barolo beef fillet | baked potatoes**

**Tiramisú al pistacchio *A1,G,H***  
**Pistazien-Tiramisu**  
**Pistachio tiramisu**

**Piatto di formaggi e frutta mista *G***  
**Käse- und gemischter Obstteller**  
**Cheese and mixed fruit platter**

**120,00 € pro Person**