

# SILVESTERMENÜ 2025

## FISCH-MENÜ

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

Zuppa di astice *B, L, I*  
Hummersuppe  
Lobster soup

Frutti di mare in guazzetto *N, L, I*  
Meeresfrüchteintopf  
Seafood stew

Risotto con capesante e gamberetti  
in salsa allo champagne *N, B, L, I*  
Risotto | Jakobsmuscheln | Garnelen | Champagnersauce  
Risotto | Scallops | Prawns | Champagne sauce

Coda di rospo in umido con patate olive taggiasche  
e pomodorini in salsa al vino bianco e timo *A1, D, L, I*  
Geschmorter Seeteufel | Kartoffeln | Taggiasca-Oliven |  
Kirschtomaten | Weißwein-Thymian-Sauce  
Braised monkfish | Potatoes | Taggiasca olives | Cherry to-  
matoes | White wine and thyme sauce

Variazione di dessert *A1, C, G*  
Dessertvariation  
Dessert selection

130,00 € pro Person

## **FLEISCH-MENÜ**

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

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

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

**Tagliolini ai funghi porcini *A1, C, G***  
**Tagliolini | Steinpilzen**  
**Tagliolini | Porcini mushrooms**

**Filetto di manzo con salsa**  
**al barolo e patate gratinate *L, I, G***  
**Rinderfilet | Barolosauce | Kartoffelgratin**  
**Beef fillet | Barolo sauce | Potato gratin**

**Variazione di dessert *A1, C, G***  
**Dessertvariation**  
**Dessert selection**

**130,00 € pro Person**