

Favoloso

SILVESTER MENÜ 2022 / 2023

DINNER

Welcome Drink mit Rossini Champagner

*

APPETIZER | ANTIPASTO FAVOLOSO

Carpaccio di tonno, polpo e capasanta

Gemischte Antipasti: Thunfisch-Carpaccio, Tintenfisch und Jakobsmuscheln
oder

Burratina con tartufo e verdure miste

Burratina mit schwarzem Trüffel und gemischtem saisonalen Gemüse

**

ERSTER GANG | PRIMO PIATTO

Crema di piselli con gambero (vegetariano senza gambero)

Erbsencremesuppe mit | ohne Garnelen

ZWEITER GANG | SECONDI PIATTI

Tortelloni ripieni di porcini con 1/2 astice e pomodoro

Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit einem 1/2 Hummer und Tomaten
oder

Taglierini fatti in casa con tartufo nero

Hausgemachte Taglierini-Eiernudeln mit schwarzem Trüffel

DRITTER GANG | TERZI PIATTI

Filetto di vitello con crema di patate; porcini e tartufo

Kalbsfilet mit Kartoffel-Creme, Steinpilze und schwarzem Trüffel
oder

Polpette vegetariane di spinaci con verdure al vapore

Vegetarische Spinatbällchen serviert mit gemischtem Dampfgemüse

DESSERT FAVOLOSO

Tortino al cioccolato con crema pasticcera, granella di amaretto,
Sorbetto allo Champagne e Oro 24 Carati

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Amaretto-Kekse,
Champagne - Sorbet mit 24 Karat Gold

MENÜ 185, 00 € per Person