

# Favoloso

## SILVESTER MENÜ 2021 / 2022

DINNER

Welcome Drink mit Rossini Champagner

\*

APPETIZER | ANTIPASTO FAVOLOSO

Carpaccio di tonno, foie gras, polpo, ostrica e gambero

Gemischte Antipasti: Thunfisch-Carpaccio, Foie Gras, Pulpo, Oyster und Garnele  
oder

Burratina con tartufo e verdure miste

Burratina mit schwarzem Trüffel und gemischten saisonalen Gemüse

\*\*

ERSTER GANG | PRIMO PIATTO

Crema di piselli con capasanta (vegetariano senza capasanta)

Erbsencremesuppe mit | ohne Jacobsmuscheln

\*\*\*

ZWEITER GANG | SECONDI PIATTI

Tortelloni ripieni di porcini con astice fresco e pomodoro

Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit frischem Hummer und Tomaten  
oder

Taglierini fatti in casa con tartufo nero

Hausgemachte Taglierini-Eiernudeln mit schwarzem Trüffel

\*\*\*\*

DRITTE GANG | TERZI PIATTI

Filetto di vitello con crema di patate; porcini e tartufo

Kalbsfilet mit Kartoffel-Creme, Steinpilze und schwarzem Trüffel  
oder

Parmigiana di Melanzane

Hausgemachte Auberginen-Törtchen mit Mozzarella, Tomaten-Sauce und Parmesan

## 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 gran Cru-Sorbet und 24 Karat Gold

MENÜ 170,00 € p. P.