

silvester menu

Duetto di Capodanno

Carpaccio di tonno con menta, limone e pepe
Thunfisch-Carpaccio mit Minze, Zitrone und Pfeffer

Tartare di manzo scomposto con porcini e petali di Parmigiano
Dekonstruiertes Rindertatar mit Steinpilzen und Parmesanspänen

Primo Piatto

Risotto ai porcini con scampi e granella di pistacchio
Steinpilzrisotto mit Scampi und gehackten Pistazien

Pesce

Gamberoni sfumati con Champagne al profumo di limone, burro e prezzemolo,
serviti con insalata rustica e melograno
Riesengarnelen in Champagner verfeinert, aromatisiert mit Zitrone, Butter und Petersilie, serviert
auf rustikalem Salat mit Granatapfelkernen

Sorbetto

Sorbetto al limone
Zitronensorbet

Carne

Trancio di schiena di vitello con porcini su salsa di mirtilli rossi e verdure di stagione al tartufo
Kalbsrücken mit Steinpilzen auf Preiselbeersauce und saisonalem Trüffelgemüse

Dessert

Cremino
Zweischichtige Gianduia- und Haselnussmousse mit Schokoladenspiegel