

# *Silvestermenü*



\*

## **II SALUTO**

Prugne balsamiche su mozzarella di bufala con basilico fresco e pinoli tostati  
Balsamico Pflaumen auf Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und gerösteten  
Pinienkernen

\*

## **ANTIPASTO**

Due tipi di carpaccio di manzo allevato ad erba e polpa su tartare di avocado, Parmigiano  
Reggiano DOP stagionato 24 mesi, rucola e vinaigrette all'arancia rossa  
Zweierlei Carpaccio vom Weiderind und Pulpo auf Avocadotatar, Parmigiano Reggiano  
DOP 24 Monate gereift, Rucola und Blutorangen-Vinaigrette

\*

## **PRIMO**

Linguine allo scoglio  
Linguine mit Argentinischer Rotgarnele, Miesmuscheln, Tintenfisch und Scampi in  
Tomatensoße

ODER

Ravioli di vitello, ricotta-spinaci e funghi-rucola  
Dreierlei Ravioli vom Kalb, Ricotta-Spinat und Steinpilz-Rucola

\*

## **SECONDO**

Bistecca al pepe rosso con asparagi verde  
Filetsteak vom Weiderind auf grünen Spargelspitzen, roter Pfeffer und Spargelröllchen

ODER

Trancio di tonno in crosta di pistacchi, asparagi e pure di patate viola  
Thunfischsteak mit Pistazienkruste, grünem Spargel und Püree von der violetten  
Süßkartoffel

\*

## **DOLCI**

Souffle al Cioccolato con gelato alla vaniglia, panna e frutta di Stagione  
Schokoladensouffle mit Vanilleeis, Sahne und Früchten der Saison

Sinfonia di frutta con zabaglione al vino santo  
Symphonie aus Früchten mit Vino Santo Zabaglione

\*

## **MITTERNACHTS-APPERITIVO**

Glas Prosecco DOC

Zuppa di mele e sedano con finocchi arrostiti  
Apfel-Sellerie Suppe mit geröstetem Fenchel