



Silvestermenü

TRILOGIA DI MARE

Austern, Kaviar, Carpaccio aus Wildfang-Branzino mit Zitrone aus Sorrent.
Oysters, caviar, carpaccio of wild-caught branzino with lemon from Sorrento.

LINGUINE ALL' ARAGOSTA

Hausgemachte Linguine mit Langusten in einem leichten Honigtomaten-Fond.
Homemade linguine with langoustines in a light honey tomato stock.

SOGLIOLA

Baby-Seezunge in Butter und Zitronencreme auf schwarzem Trüffel-Püree.
Baby sole in butter and lemon cream on black truffle puree.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Zartbitterschokoladen-Mousse 70 % mit Grappa Nonnino und 24-Karat Blattgold-Flocken.
Dark chocolate mousse 70 % with Grappa Nonnino and 24-carat gold leaf flakes.

Menüpreis: 189,00 € pro Person

Menu: 189,00 € per person

Mit Live-Musik.
With live music.

GETRÄNKE

BOLLICINE

Prosecco La Vie 69,00 €

Franciacorta Villa Franca rosé 99,00 €

Vilmart Blanc de Blancs 199,00 €

VINO BIANCO:

Gavi di Gavi ca bianca 59,00 €

Savignon Collavini 69,00 €

Edda San Marzano 99,00 €

VINO ROSSO:

Barbera d'alba Serafino 79,00 €

Primitivo riserva 129,00 €

Barolo Mauro veglio 169,00 €

Weitere Weine (auch glasweise) und Champagner sowie Digestifs gerne auf Anfrage – bitte fragen Sie dazu unseren Sommelier.
Other wines (also by glass) and champagnes as well as digestifs are available on request—please ask our sommelier.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
For questions about allergens and additives please contact our service personnel.