



Menu di Capodanno

SILVESTERMENÜ NEW YEAR'S EVE MENUE

Antipasti

VORSPEISEN STARTERS

OSTRICA, GAMBERO ROSSO E CAVIALE

Auster, rote Garnele und Kaviar

Oyster, red prawn and caviar

52 €

BEEF TARTARE WAGYU CON UOVO DI QUAGLIA

Tartar vom Wagyu Rinderfilet mit Wachtelei

Tartare of Wagyu beef fillet with quail egg

55 €





Primo Piatto

ERSTER HAUPTGANG
FIRST MAIN COURSE

TAGLIOLINI CON ARAGOSTA E CAVIALE

Tagliolini mit Hummer und Kaviar
Tagliolini with lobster and caviar

65 €

FAGOTTINI RIPIENI DI MANZO BRASATO AL BURRO E TARTUFO NERO

Fagottini gefüllt mit geschmortem Rind, in Butter mit schwarzem Trüffel

Fagottini filled with braised beef, finished in butter with black truffles

59 €





Secondo Piatto

ZWEITER HAUPTGANG
SECOND MAIN COURSE

INVOLTINO DI SPIGOLA E ZUCCHINE CON VONGOLE

Roulade vom Wolfsbarsch und Zucchini mit Venusmuscheln

Sea bass roulade and zucchini with clams

69 €

FILETTO DI MANZO WAGYU COTTO SUL SALE

Wagyu Rinderfilet auf Salz gegart, verfeinert mit aromatischem Öl

Wagyu Beef fillet cooked on salt, finished with aromatic oil

78 €





Dolci

DESSERT

PANETTONE 24 CARATI CON PANNA E FRUTTI DI BOSCO

24-Karat-Panettone mit Obers & Waldbeeren

24-Carat Panettone with cream & forest berries

24 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA ALLA MENTA

Mousse aus weißer Schokolade mit Minzsauce

White chocolate mousse served with mint sauce

22 €

COPERTO A PERSONA

Gedeck pro Person

Cover charge per person

3,90 €

CONTORNI DISPONIBILI SU RICHIESTA

Beilagen auf Wunsch erhältlich

Side dishes available upon request

8,50 €

SERVIZIO 10% INCLUSO

Service 10% inklusive

Service 10% included

