

Menu di Capodanno

Silvestermenü New Year's Eve Menu

Antipasti

VORSPEISEN STARTERS

OSTRICA, GAMBERO ROSSO E CAVIALE

Austern, roter Garnele und Kaviar

Oyster, red prawn and caviar

52 €

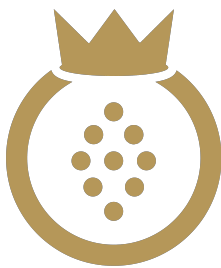
BEEF TARTARE US BLACK ANGUS PRIME CON UOVO DI QUAGLIA

Tartar vom US Black Angus Prime mit Wachtelei

Tartare of US Black Angus Prime beef with quail egg

55 €





Primi Piatti

ZWISCHENGANG FIRST COURSES

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 und schwarzem Trüffel
Fagottini filled with braised beef, finished in butter and black truffles

59 €

Secondi Piatti

HAUPTGANG MAIN COURSES

INVOLTINO DI SPIGOLA E ZUCCHINE CON VONGOLE

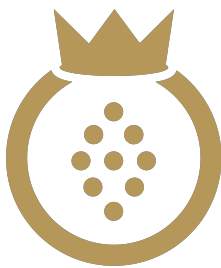
Roulade vom Wolfsbarsch und Zucchini mit Venusmuscheln
Roulade of sea bass and zucchini with Venus clams

69 €

FILETTO DI MANZO US BLACK ANGUS PRIME COTTO SUL SALE CON OLIO AGLI AROMI

US Black Angus Prime Rinderfilet auf Salz gegart, verfeinert mit aromatischem Öl
US Black Angus Prime Beef fillet cooked on salt, finished with aromatic oil

78 €



Dolci

DESSERTS

PANETTONE 24 CARATI CON PANNA E FRUTTI DI BOSCO

24-Karat-Panettone mit Obers und Waldbeeren

24-Carat Panettone with cream and wild 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

