



*Silvester Menü
2018*



Gli Antipasti

TRIS DI OSTRICHE

Gillardeau N1, Tsarskaya e Belon, servite con Champagne, Caviale di Limone e Vinegrette alla cipolla di Tropea.

Dreierlei von Austern, serviert mit Champagner, Zitronen-Kaviar und Zwiebelchen-Vinaigrette.

Variation of Oyster, served with champagne, lemon caviar and onion-vinaigrette.
(D/O/R)

oder

IL CARPACCIO

Carne Salada con fior di Broccolo romanesco grigliato, pinoli tostatati e maionese all'uva passa.

Rinderfilet-Carpaccio mit gegrilltem Brokkoli, Pinienkernen und Rosinen-Mayonnaise.

Beef fillet carpaccio with grilled broccoli, pine nuts and raisins mayonnaise.
(C/E/F/G/H)



Primi Piatti

PACCHERI AL GRANCHÍO

Paccheri di pasta fresca al Granciporro del Mediterraneo con Bisque profumata
agli agrumi di Sicilia.

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Riesenkrebs und Zitrusduft aus Sizilien.
Homemade pasta with mediterranean giant crab and sicilian zitrus scent.

(A/B/D/G/O/L)

oder

IL RISOTTO DEL RE

Risotto al tartufo bianco di Alba e foglia d'oro 24k.
Risotto mit weißem Alba-Trüffel und 24 Karat Blattgold.
Risotto with white Alba truffle and 24 karat gold leaf.

(L/O)



Secondi Piatti

BRANZINO IN FATA

Filetto di branzino in carta fata su patate e verdure al timo limoncino.
Wildfang-Branzino Filet mit Gemüse, Kartoffeln und Thymian in Limoncello.
Wild sea bass fillet with vegetables, potatoes and thyme in limoncello.
(D/L/O/R)

oder

FILETTO BARDATO

Filetto Bardato al Culatello di Zibello con cipolla di Tropea caramellata
e Chips di patata viola.
Rinderfilet mit Culatello Rohschinken und karamellisierten roten
Wildzwiebeln aus Kalabrien.
Beef fillet with Culatello raw ham and caramelized red wild onions from Calabria.
(A/E/L/O)



Dolci

PANETTONE TOSTATO

Panettone tostato con gelato al torrone Beneventano.

Panettone mit türkischem Honig und Eis.

Panettone with Turkish honey and ice cream.

(A/C/E/G)

oder

STRUFFOLI DI NATALE

Struffoli di Natale al miele Gallurese con cedri di Amalfi.

Neapolitanischer Weihnachts-Klassiker .

Neapolitan Christmas classic.

(A/C/G)

Menüpreis: 129 €

Corpeto: 4,90 €



Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
L	Sesam
M	Sulfite
N	Lupinen
R	Weichtiere