

## Capodanno \* New Year's Eve 2018/2019

### Starters

Involtini di verdure ripieni di ricotta al basilico Vegetable rolls filled with fresh ricotta cheese scented with basil	12,00 €
Carpaccio di tonno scottato al sesamo su carpaccio di mele e cetriolo Carpaccio from tuna filet in sesame crust, on thin apple and cucumber slices	14,50 €
Tartara di manzo con verdure, olive al tartufo nero Tartar from Argentinean beef filet with small vegetables, olives and black truffles	15,50 €
Tris di antipasti Capodanno per 2 persone Combination of the three New-Year's-Eve Starters, for 2 persons	28,50 €
Zuppa di lenticchie beluga con erbe mediterranee Beluga-lentil soup with Mediterranean herbs	8,00 €

### Noodles and rice

Triangoloni di rape rosse ripieni di cinghiale e mela, al burro e timo con castagne Beet root triangles filled with wild boar and apple in butter, thyme and chestnuts sauce	16,00 €
Tagliatelle al Cannonau fatte in casa ai porcini con rosmarino Homemade Cannonau-red wine ribbon noodles with porcini mushrooms sauce and rosemary	16,00 €
Fregola sarda nera su crema di aragosta, con scampone gratinato Small Black (with sepia ink) Sardinian durum wheat pasta on lobster cream, with grated king prawn	19,00 €
Risotto mantecato al tartufo nero e parmigiano Creamy Risotto with black truffles and parmesan cheese	18,50 €

### Main Dishes

Trancio di tonno alla griglia, con salsa al vino rosso e contorno di verdure e patate Grilled tuna steak, with red wine sauce and potato and vegetables side dish	29,50 €
Filetto di manzo argentino alla piastra, con purea di rape rosse e patate Argentinean beef filet, with potato and beet root puree	29,50 €

### Dessert

Parfait alle mandorle con salsa al cioccolato e amaretto Homemade almond semifreddo (like ice cream) with chocolate and amaretto sauce	8,00 €
---	--------