

MENÙ DI CAPODANNO 2021
SILVESTERMENÜ | NEW YEAR'S EVE MENU

Antipasti

Tartara di gambero con zucchine scapece, spuma di patate, gunnello affumicato
Garnelentartar mit Zucchini Salat, Kartoffel-Butterfisch-Schaum
Shrimps tartare with zucchini, potato gunnel foam

Sashimi di tonno e salmone, maionese al wasabi
Thunfisch und Lachs Sashimi, Wasabi-Mayonnaise
Tuna and salmon sashimi, wasabi mayonnaise

Carpaccio di polipo con gelatina di sedano, maionese di polipo
Tintenfisch carpaccio mit Sellerie-Gelée, Tintenfisch-Mayonnaise
Octopus carpaccio with celery jelly, octopus' mayonnaise
19,50 €

~~~~~

Tartara di manzo, salsa ponzu, verdure croccanti, caviale, rosso d'uovo fritto  
Rindertartar, Ponzu-Sauce, knackiges Gemüse, Kaviar, frittiertes Spiegeleigelb  
Beef tartar, ponzu sauce, crispy vegetables, caviar, fried egg yolk  
19,50 €

~~~~~

Tortino di carciofi, fonduta di pecorino romano, tartufo nero
Artischockenpastete, römisches Schafskäsefondue, schwarzer Trüffel
Artichoke pie, Roman pecorino cheese fondue, black truffle
19,50 €

Primi piatti

Tagliolini al tartufo nero, burrata, crema di parmigiano
Tagliolini mit schwarzem Trüffel, Burrata, Parmesancreme
Tagliolini with black truffle, burrata, parmesan cream

23,50 €

~~~~~

Ravioli ripieni di carciofi e menta, scampi e caposante arrostate, bisque all'arancia  
Ravioli gefüllt mit Artischocken und Minze, gebratenen Scampi und Jakobsmuscheln,  
Orangen Bisque

Ravioli filled with artichokes and mint, roasted scampi and scallops, orange bisque

22,50 €

~~~~~

Paccheri ripieni di ragù di agnello, crema di ricotta, spinaci, serviti nella propria salsa
Paccheri gefüllt mit Lammragout, Ricottacreme, Spinat, in seiner eigenen Sauce serviert.

Paccheri stuffed with lamb ragout, ricotta cream, spinach, served in its own sauce

21,50 €

Secondi piatti

Filetto di cervo, crema di castagne e patate, cavolo rosso stufato, salsa al cacao amaro
Hirschfilet, Kastanien-Kartoffel-Creme, geschmorter Rotkohl, bittere Kakaosauce
Venison filet, chestnut and potato cream, stewed red cabbage, bitter cocoa sauce

28,50 €

~~~~~

Filetto di rombo, crema di baccalà, cime di rapa, salsa di Prosecco e mandorle  
Filet vom Steinbutt, Kabeljaucreme, Rübekraut, Prosecco und Mandelsauce

Fillet of turbot, cod cream, turnip tops, Prosecco and almonds sauce

32,00 €

## Dessert

Tortino al pistachio, gelato alla vaniglia  
Pistazienkuchen, Vanilleeis  
Pistachio cake, vanilla ice cream  
9,00 €

Tortino al cioccolato, gelato al pistacchio  
Schokoladenkuchen, Pistazieneis  
Chocolate cake, pistachio ice cream  
9,00 €

Cannolo siciliano, gelato di mandorle  
Sizilianisches Cannolo, Mandeleis  
Sicilian cannolo, almond ice cream  
9,00 €

### Menù pesce | Fischmenü | Fish menu

Antipasto pesce antipasto  
Raviolo  
Rombo  
Dessert  
76,00 €

### Menù carne | Fleischmenü | Meat menu

Tartara  
Tagliolini  
Cervo  
Dessert  
74,00 €