

## Capodanno \* Silvester 2018/2019

### Antipasti

- Involtini di verdure ripieni di ricotta al basilico 12,00 €  
Gemüseröllchen gefüllt mit Basilikum-Ricotta-Frischkäsecreme,
- Carpaccio di tonno scottato al sesamo su carpaccio di mele e cetriolo 14,50 €  
Carpaccio von angebratenem Thunfisch in Sesamkruste, auf Apfel-Gurkencarpaccio
- Tartara di manzo con verdure, olive al tartufo nero 15,50 €  
Tartar vom argentinischen Rinderfilet mit kleinem Gemüse und schwarzem Trüffel
- Tris di antipasti Capodanno per 2 persone 28,50 €  
Zusammenstellung der drei Silvester-Vorspeisen, für 2 Personen
- Zuppa di lenticchie beluga con erbe mediterranee 8,00 €  
Beluga-Linsensuppe mit mediterranen Kräutern

### Primi

- Triangoloni di rape rosse ripieni di cinghiale e mela, al burro e timo con castagne 16,00 €  
Handgemachte Rote Beete Triangoloni mit Wildschwein und Apfel gefüllt, in Thymian-Buttersauce mit Kastanien
- Tagliatelle al Cannonau fatte in casa ai porcini con rosmarino 16,00 €  
Hausgemachte Cannonau-Rotwein-Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen in Sauce, mit Rosmarin
- Fregola sarda nera su crema di aragosta, con scampone gratinato 19,00 €  
Schwarze sardische Hartweizengriesnudeln (mit Sepiatinte) auf Hummercreme, mit gratinierter Riesengarnele
- Risotto mantecato al tartufo nero e parmigiano 18,50 €  
Cremiges Risotto mit schwarzem Trüffel und Parmesankäse

### Secondi

- Trancio di tonno alla griglia, con salsa al vino rosso e contorno di verdure e patate 29,50 €  
Thunfischsteak vom Grill, mit Rotweinsud an Kartoffel-Gemüsebeilage
- Filetto di manzo argentino alla piastra, con purea di rape rosse e patate 29,50 €  
Argentinisches Rinderfilet vom Grill, an Rote-Beete-Kartoffelpüree

### Dessert

- Parfait alle mandorle con salsa al cioccolato e amaretto 8,00 €  
Hausgemachtes Mandel-Semifreddo (halbgefrorenes) mit Schokoladen-Amarettosauce