

SILVESTER MENÜ 1

SALMONE MARINATO AL GINEPRO, SALSA DI AGRUMI

Carpaccio vom marinierten norwegischen Lachs mit Wacholder und Dill an Zitrusfrucht-Vinaigrette.
Marinated norwegian salmon carpaccio with juniper and dill with citrus vinaigrette.

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma.
Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.
Sebass filltet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

ZUPPA INGLESE A SORBETTO DI LAMPONI CON CIOCCOLATO GRATTUGIATO

Zuppa inglese (italienisches Biskuitdessert) mit Himbeersorbet und geraspelter Schokolade.
Zuppa inglese (Italian sponge cake dessert) with raspberry sorbet and grated chocolate.

95,-

SILVESTER MENÜ 2

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA, RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.
Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

RAVIOLI DI ANATRA ALL 'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade Duck ravioli with Orange-Sauce.*

TOURNEDOS DI FILETTO DI "ROSSINI"

Black Angus Rinderfilet mit Gänsestopfleber, in Pantelleria-Passito-Weinsauce Kürbispüree und Wintertrüffel.
Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, pumpkin puree and wintertruffle.

PARFAIT DI CIOCCOLATO E ARANCIA CON SORBETTO AI FIORI D'ARANCIA

Schokoladen-Orangen-Parfait mit Orangenblüten-Sorbet.
Chocolate and orange parfait with orange flower sorbet.

95,-



APERITIF

BITTER, CAMPARI (alkoholfrei, no alcohol)

9,-

FERRARI MAXIMUS PERLÉ BRUT METODO CLASSICO

13,- (95,-)

FERRARI MAXIMUS BRUT ROSÉ BRUT METODO

13,- (95,-)

COUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA CÁ DEL BOSCO

14,- (98,-)



ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA, RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.

Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

26,-

SALMONE MARINATO AL GINEPRO IN SALSA DI AGRUMI

Carpaccio vom marinierten norwegischen Lachs mit Wacholder und Dill an Zitrusfrucht-Vinaigrette.

Marinated norwegian salmon carpaccio with juniper and dill with citrus vinaigrette.

25,-

ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Herbstrüffel.

Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.

18,-

ANTIPASTI CALDI - WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma. *Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.*

28,-

RAVIOLI DI ANATRA ALL 'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade Duck ravioli with Orange-Sauce.*

27,-

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebrautes Seewolfilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.

Sebass filltet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

45,-

TOURNEDOS DI FILETTO DI "ROSSINI"

Black Angus Rinderfilet mit Gänsestopfleber, in Pantelleria-Passito-Weinsauce Kürbispüree und Wintertrüffel.

Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, pumpkin puree and wintertruffle.

47,-

DESSERTS

PARFAIT DI CIOCCOLATO E ARANCIA CON SORBETTO AI FIORI D'ARANCIA

Schokoladen-Orangen-Parfait mit Orangenblüten-Sorbet.

Chocolate and orange parfait with orange flower sorbet.

14,-

ZUPPA INGLESE A SORBETTO DI LAMPONI CON CIOCCOLATO GRATTUGIATO

Zuppa inglese (italienisches Biskuitdessert) mit Himbeersorbet und geraspelter Schokolade.

Zuppa inglese (Italian sponge cake dessert) with raspberry sorbet and grated chocolate.

14,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2021 WEIßBURGUNDER

DOC
weiß
white

Cantine Terlan

Typisches Bouquet aus reifen Äpfeln und Birnen. Äußerst voll und harmonisch.

Typical bouquet of ripe apples and pears. Extremely full and harmonious.

43,-

2021 BRAMITO CHARDONNAY DELLA SALA UMBRIA

IGT
weiß
white

Castello della Sala / Antinori

Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote sowie einen angenehm weichen,

ausgewogenen Geschmack. *The short contact with the wood gives it a delicate vanilla note as well as*

a pleasantly soft, balanced taste.

65,-

2021 GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA

DOCG
weiß
white

La Scolca

Sehr delikater mit feiner Struktur, langer sauberer Abgang, Robert Parker / Wine Advocate: 100 Punkte.

Very delicate with a fine structure, long clean finish, Robert Parker / Wine Advocate: 100 points.

76,-

2021 SABAZIO ROSSO DI MONEPULCIANO

DOC
rot
red

Bracessa

Ein kleiner Anteil Merlot-Trauben geben ihm eine wunderbare rote Frucht. Vollmundig und samtig mit

einem moderaten Tannin-Eindruck. *A small percentage of Merlot grapes give it a wonderful red fruit.*

Full-bodied and velvety with a moderate tannic impression.

49,-

2017 TEROLDEGO VERONESE

IGT
rot
red

Marion

Ausgesprochen dicht und betörend blumig, kräftige dunkelrote Farbe, interessanter Insiderwein aus

dem Veroneser Raum. *A dark purple luminescence with powerful Candied Cherry, Plume, clove and a*

hint of vanilla on the nose.

75,-

2020 LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

IGT
rot
red

Ornellaia

Dieser ausdrucksstarke Wein besticht durch ein sattes Rubinrot, überwältigendem Duft aus

ansprechenden Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen, süßlichen

Gewürznoten und floralen Nuancen von Flieder. *This expressive wine has a rich ruby red colour, an*

overwhelming bouquet of appealing aromas of ripe blackcurrants and dark cherries, sweet spicy

notes and floral nuances of lilac.

69,-