



Silvestermenü 2018/2019

Prosecco & Fingerfood

Thunfisch-Carpaccio

auf Salat-Bouquet mit Pinienkerne

an einer Balsamicomarinade und Parmesanstreifen

Quadroni con Ricotta & Porcini

*Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Ricotta & Steinpilze
in Butter-Salbei-Soße mit gehobeltem Trüffel & Parmesan*

Vitellina alla Crema di Limone

Junger Kalbsrücken mit Shiitake-Pilze

an einer feinen Zitronen-Sahne-Creme mit Gemüsetörtchen

Sorbet

Loup de Mer all'Arancia

*Filet vom Loup de Mer in einer Orangen-Creme-Sauce
mit Risotto Venere blanchiert mit Schrimps*

Halbgefrorenes "Croccantino"



Wein-Empfehlung

Rot:

<i>Primitivo di Manduria, Calidus 14,5% 2013, Rosso</i>	<i>35,50 €</i>
<i>Verbo Aglianico del Volture, 14% 2015, Rosso</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Negroamaro, Marco Carrisi 14,5%, 2012 Rosso</i>	<i>28,50 €</i>

Weiß:

<i>Colli Vaibo, Lugana 13,5% 2013, Bianco</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Terra Cretosa Falanghina, 12,5% 2017, Bianco</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Roero Arneis, Cantina Nebbiolo, 14% 2017, Bianco</i>	<i>29,50 €</i>

Rosé:

<i>Calarosa Nero di Troia, 13% 2017, Rosé</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Chiarretto Bulgarini, 13% 2017, Rosé</i>	<i>28,50 €</i>