

## **SILVESTER GALA MENUE**

### **INSALATA MISTICANZA CON MELAGRANA E CAPRINO CAMELLATO IN CESTINO DI PASTA FILO**

Baby-Leaf-Salat mit Granatapfel und karamellisiertem Ziegenkäse  
in Filo-Pasta-Körbchen

Baby leaf salad with pomegranate and caramelized goat's cheese in filo pasta basket

### **CANNELLONI RICOTTA E BIETOLA CON BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO, POMODORINI GRATINATI E CAPE SANTE SCOTTATA ALLA GRIGLIA**

Cannelloni mit Ricotta und Mangold mit Béchamel-Safran-Sauce, gratinierten Tomaten und  
kurz gegrillten Jakobsmuscheln

Cannelloni with ricotta chard filling with béchamel saffron sauce, gratinated tomatoes and  
grilled scallops

### **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IN SALSA TARTUFATA CON PATATE AL ROSMARINO E VERDURE**

Rinderfilet vom Grill in Trüffelsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
Grilled beef fillet with truffle sauce, rosemary potatoes and vegetables

Oder / Or

### **INVOLTINI DI SOGLIOLA RIPIENI ALL'ASTICE CON PATATE E VERDURE**

Seezungenfilets gefüllt mit Hummerschwänzen mit Kartoffeln und Gemüse  
Fillet of sole with lobster tail stuffing with potatoes and vegetables

Oder / Or

### **TORTINO DI POLENTA GRATINATO AL FORNO CON PORCINI E TARTUFO FRESCO**

Polenta gratiniert mit Steinpilzen und Trüffel  
Gratinated polenta with porcini mushrooms and truffle

### **SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON FONDUTA DI CIOCCOLATO**

Nougatparfait mit Schokoladensauce  
Nougat parfait with chocolate sauce

€ 59,00 incl. Prosecco

€ 50,00 vegetarisch / vegetarian incl. Prosecco