



## *Silvester-Menü*

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

#### **BATTUTINA DI FASSONA PIEMONTESE CON TARTUFP INVERNALE**

*Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind | Wintertrüffel  
Fassona beef tatar | winter truffle*

\*\*\*\*\*

#### **RAVIOLONE ALLO ZAFFERANO RIPIENO DI ARAGOSTA AL BURRO DI MALGA E CAVIALE**

*Handgemachte Safran-Ravioli gefüllt mit Hummer | Calvisius-Kaviar  
Homemade saffron ravioli filled with lobster | Calvisius caviar*

\*\*\*\*\*

#### **MERLUZZO DIE MARI DEL NORD CON PATATE DOLCI, ROSMARINO E NOCCIOLE**

*Winter-Kabeljau vom Grill | Süßkartoffeln | Rosmarin | Haselnuss  
Cod fish / sweet potatoes | rosemary | hazelnut*

\*\*\*\*\*

#### **SGROPPINO AL LIMONE CON PROSECCO VALDOBBIADENE**

*Limonensorbet | Prosecco  
Lime sorbet | prosecco*

\*\*\*\*\*

#### **MEDAGLIONE DI FILETTO DI FASSONA GRATINATO AL GORGONZOLA CON SPINACI ALL'ITALIANA**

*Filet vom Fassona-Rind mit Gorgonzola gratiniert | Spinat pikant  
Fassona beef filet | gratinated with gorgonzola cheese | spicy spinach*

\*\*\*\*\*

#### **DOLCE SORPRESA DI CAPODANNO**

*Überraschungsdessert zum Silvester-Abend  
New year's evening surprise dessert*

**PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON 175,00 €**

*(inkl. 1 Glas Contratto brut zur Begrüßung)*

**31. Dezember 2023**