



Ihre Weihnachtsfeier bei uns

Menü I

Gerne reichen wir vorab unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl.

Trittico dei Vigneri

Dreierlei Antipasti nach Art der Vigneri

Ravioli ripieni di ossobuco con burro e salvia

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Ossobuco, geschwenkt in Butter und Salbei

Petto d'anatra all'arancia con cavolo rosso e patatine novelle

Entenbrust mit hausgemachtem Rotkohl nach Oma's Rezept, junge Kartoffeln

oder

Pescatrice alla griglia su fagiolini cannellini e bietole

Seeteufel-Medaillons vom Grill, Cannellini-Bohnen und Mangold

Tiramisù al pandoro natalizio

Der italienische Dessert-Klassiker in der weihnachtlichen Variante

€ 96,00 pP (inkl. 1 Glas Prosecco als Aperitif)



Menü 2

Gerne reichen wir vorab unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl.

Burratina di Andria con prosciutto Sant'Ilario

Extrafrischer Burrata mit gereiftem Sant'Ilario-Schinken

Caramelle con pere e pecorino con burro e salvia

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Birne und Pecorino-Käse, in Butter und Salbei geschwenkt

Entrecôte di Fassona al gorgonzola con spinaci

Entrecôte vom Fassona Rind mit Gorgonzola und Spinat

oder

Skrei dei mari del nord alla Livornese

Nordmeer-Winterkabeljau mit Datteltomaten, Kapern und Oliven

Tortino al cioccolato di modica con sorbetto all'arance

Schokoküchlein mit heißem Kern, dazu Orangen-Sorbet

€ 96,00 pP (inkl. 1 Glas Prosecco als Aperitif)



Menü vegetarisch

Gerne reichen wir vorab unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit Olivenöl.

Trittico vegetariano dei Vigneri

Dreierlei Antipasti vegetarisch nach Art der Vigneri

Zuppa del giorno vegetariano

Hausgemachte Suppe des Tages, vegetarisch

Risotto carnaroli con tartufo nero pregiato

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis mit schwarzem Trüffel

oder

Delizia di burrata vegana con datterini freschi e basilico

Tortelli gefüllt mit veganer Burrata, Datteltomaten und Basilikum

Tiramisù al pandoro natalizio

Der italienische Dessert-Klassiker in der weihnachtlichen Variante

€ 88,00 pP (inkl. 1 Glas Prosecco als Aperitif)