Silvester-Menü 2026

AMUSE BOUCHE DI CAPODANNO
Ein besonderer Silvester-Gruß aus der Küche: Irische Auster
Amuse Bouche: Irish oyster

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA
SALSA PONZU E PANE CARASAU
Tatar von der Sizilianischen roten Garnele I Ponzu Sauce I Pane Carasau
Tartar of shrimps I ponzu sauce I carasau bread

*****

RISOTTO AL BEURRE BLANC, LIME E CAVIALE AZZURRO
Hausgemachtes Risotto I Beurre Blanc I Limette I Azzurro-Kaviar
Risotto I beurre blanc I lime I Azzurro caviare

*****

MERLUZZO NERO IN GUAZZETTO DI COZZE
Schwarzer Kabeljau I Miesmuschel-Sud
Black cod I mussels I mussel stock

*****

FILETTO DI FASSONA CON SALSA ALLE SPUGNOLE E PURÈ AL TARTUFO
Filet vom Piemontesischen Fassona-Rind I Morchelsauce I Trüffelpüree
Fassona beef filet I morel sauce I truffle purée

*****

DOLCI A SORPRESA DI CAPODANNO
Silvester-Überraschungsdessert
New Year's Eve – surprising dessert

PREIS PRO PERSON FÜR 5 GÄNGE (FISCH UND FLEISCH): € 169,00
PREIS PRO PERSON FÜR 4 GÄNGE (FISCH ODER FLEISCH): € 149,00
(im Preis enthalten ist ein Glas Contratto Millesimato Brut zur Begrüßung,
Welcome drink: one glas of Contratto Millesimato Brut is included)

Mit Weinbegleitung: € 80,- pro Person
Alkoholfreie Begleitung: € 65,- pro Person