



## *Silvester Dinner 2022 - Menu di capodanno 2022*

### *Silvester Dinner 2022*

*Aperitif mit kleinen Häppchen*

*Aperitivo di benvenuto con canapè*

*Aperitif with canapés*



*Kürbiscremesuppe mit roter Garnele*

*Crema di zucca con gambero rosso*

*Pumpkin cream soup with red shrimp*



*Ravioli mit weißer Polenta gefüllt auf Grünkohl und schwarzem Trüffel*

*Ravioli ripieni con polenta bianca con cavolo riccio e tartufo nero*

*Ravioli filled with white polenta on kale and black truffle*



*Ombrina mit Artischocken und Yuzuschaum*

*Ombrina con carciofi e schiuma di yuzu*

*Ombrina with artichokes and yuzu foam*



*Ananassorbet mit Champagnersüppchen*

*Sorbetto all'ananas con zuppa di champagne*

*Pineapple sorbet with champagne soup*



*Kalbsfilet mit zweierlei Bohnen, Perlzwiebel und Sauce Bernaise*

*Filetto di vitello con bis di fagioli, cipolline e salsa Bernaise*

*Veal filet with two kinds of beans, pearl onion and Bernaise sauce*



*Schokoladentartellette mit Mango, Passionsfrucht und Himbeere*

*Tortino al cioccolato con mango, frutto della passione e lamponi*

*Chocolate tartlet with mango, passion fruit and raspberry*

€ 145,00

*pro Person / a persona / per person*