



Enoteca L'Angolino

# Menu Di San Silvestro

## Antipasti

Capesante scottate su Finocchio e Melograno  
*Jakobsmuscheln auf Fenchel und Granatapfel*

*oder*

Polenta morbida con Porcini e Pomodorini Confit  
*Weiche Polenta mit Steinpilzen und Konfit Tomaten*

*oder*

Tartar di Manzo alla Dijon  
*Rindertartar mit Dijonsenf*

## Zuppa

Crema di Carciofi con Pecorino e Menta  
*Artischockencremesuppe mit Minze und Pecorino*

## Primi

Chitarra all Astice  
*Chitarra mit Hummer*

*oder*

Ravioli d'Oca e Cotogna con Candito all Arancio e Peperoncino  
*Gänseravioli mit Quitten und kandierten Orangen*

## Secondi

Filetto di Manzo con Confettura di Prugne e Sesamo con Timballo di Patate dolci  
*Rinderfilet mit Pflaumen-Sesam-Konfitüre und Süßkartoffeltimbale*

*oder*

Arrotolato di Rombo ripieno di Paté di Gamberi con Rapa Rossa su Crema al Sedano con Riso al lemongrass  
*Steinbuttröllchen gefüllt mit Garnelenpaté auf Roter Beete und Selleriecreme mit Zitronengras-Wildreis*

## Dolce

Semifreddo di Panetone  
*Halbgefrorenes mit Panetone*

*oder*

Cassata Siciliana

*oder*

Mousse al Cioccolato con Salsa all Arancia rossa  
*Schokoladenmousse mit Blutorangensauce*

***Das Enoteca L'Angolino Team wünscht Buon Appetito und einen guten Rutsch in neue Jahr 2016!***