



Enoteca L'Angolino

Menu Di San Silvestro

Amuse-Bouche dello Chef

Antipasti

*Scottata di Manzo, patate duchessa, pesto alla genovese, crescenza e parmigiano
Rindfleisch, Herzogin Kartoffeln, Basilikum Pesto und Parmesan*

oder

*Gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di fagioli fermentati, scalogno croccante, cavolo viola e mango
semi piccante*

*Rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Creme aus fermentierten Bohnen, knusprige Schalotten, Rotkohl und
leicht scharfer Mango*

Primi

*Mezzelune ripiene di zafferano al ragú di ossobuco di vitello,
gremolada e raspadura*

Mit Safran gefüllte Halbmondpasta, Kalbs-Ossobuco-Ragout, Gremolata und Raspadura Käse

oder

*Tagliolino al nero di seppia, polpa di granchio, datterini, salicornia e polvere di
barbabietola e capperi*

Tagliolini mit Sepia Tinte, Krebsfleisch, Kirschtomaten, Queller und Pulver aus roter Beete und Kapern

Secondi

*Filetto di manzo al pistacchio, mousse di bufala, carote glassate, crema di peperoni arrosto allo
zafferano e cetrioli*

*Rinderfilet mit Pistazien, Büffelmousse, glasierten Karotten, Creme aus gerösteten Paprika mit
Safran und Gurken*

oder

*Trancio di ricciola marinato alla barbabietola e lime su crema di scarola liquida, funghi enoki, zenzero in
salamoia e riduzione agli agrumi del mediterraneo agrodolce*

*Bernstein Makrele mariniert mit Roter Beete und Limette auf Endiviencreme, Enoki Pilzen,
eingelegtem Ingwer und Reduktion aus süß-sauren mediterranen Zitrusfrüchten*

Dolce

*Tortino al panettone glassato servito su crema pasticcera e frutti rossi piccanti
Panettone Törtchen auf Vanillecreme mit roten, scharfen Früchten*

oder

*Semifreddo al mango con canella e cioccolato fondente
Mangosemifreddo mit Zimt und Zartbitterschokolade*

Das Enoteca L'Angolino Team wünscht Buon Appetito und einen guten Rutsch in neue Jahr 2025!