



Enoteca L'Angolino

Menu Di San Silvestro

Amuse-Bouche dello Chef

Antipasti

Crudo di Gambero rosso, Carciofi, Maionese di Riccio di Mare
rote Garnelen Tartar mit Artischocken und Seeigel - Mayonnaise

oder

Burrata affumicata con Pomodorini gialli, Taralli e Cime di Rapa
Geräucherte Burrata mit gelben Tomaten, Taralli Crunch und Wildbrokkoli

Primi

Gnocchi di Patate al Nero di Seppia con Scampi, Ricotta e Pistacchio
Schwarze Gnocchi mit Scampi, Ricotta und Pistazienstaub

oder

Ravioli di Manzo con burro al Nduia e Salvia fritta
Ravioli mit Rinderbrust in Nduia Butter mit frittiertem Salbei

Secondi

Brasato di Manzo in Demi glace con Crema di Pastinaca e Funghi Enoki
Geschmorte Rinderbrust auf Pastinakenmousse mit Demi-glance und Enoki Pilzen

oder

Filetto di Scorfano, Lenticchie, Patate, Guazzetti di Mare, Cetriolo agrumato
Rotbarsch, Linsen, Kartoffeln, Meeressud, Gurke

Dolci

Semifreddo di Pistacchio con Fragole
Pistazien Semifreddo mit Erdbeeren

oder

Mousse di Ricotta con Salsa all Arancia
Ricottamousse mit Blutorange

Das Enoteca L'Angolino Team wünscht Buon Appetito und Happy New Year 2026!