

TANTI AUGURI

E

UN

BUON ANNO

NUOVO

MENU

DI

CAPODANNO

2018 / 2019

## Cenone di Capodanno

### VORSPEISEN

<b>GAMBERONE ALLA GRIGLIA</b> SU INSALATA GIOVANE CON POMODORINI Riesengarnele vom Grill Auf jungem Salat mit Kirschtomaten und Orangenfilets	16,50 €
<b>CARPACCIO DI VITELLO TIEPIDO</b> CON CREMA DI FORMAGGIO E TARTUFO NERO Warmes Kalbscarpaccio Mit Käsecreme und schwarzem Trüffel	14,50 €
<b>BURRATA PUGLIESE</b> SU PEPERONATA CON OLIVE E CAPPERI CON CROSTINO Apulische Burrata Mozzarella Auf geschmorter Paprika mit Oliven und Kapern an Crouton	12,50 €

### ZWISCHENGERICHTE

<b>MEZZELUNE RIPIENI DI GAMBERI ROSSI E AVOCADO</b> IN SALSA DI VONGOLE CON LIMONE Gefüllte Ravioloni mit argentinischen Rotgarnelen und Avocado in Venusmuschelsauce mit Zitrone	16,50 €
<b>PAPPARDELLE FRESCHE</b> CON RAGU DI CERVO E SCAGLIE DI PECORINO Handgemachte Pappardelle Mit Hirschragout und Pecorino-Käsesplittern	14,50 €
<b>TAGLIOLINI ALL'UOVO</b> CON TARTUFO NERO DI NORCIA Frische Tagliolini Mit schwarzem Trüffel aus Norcia	20,50 €

## Cenone di Capodanno

### HAUPTGERICHTE

<b>TAGLIATA DI TONNO SASHIMI</b> CON INSALATA DI MISTICANZA E PUREA DI PATATE VIOLA Tranchiertes Filet vom Sashimi-Thunfisch Mit Wildkräutersalat und Püree von violetten Kartoffeln	27,50 €
<b>CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO</b> CON VONGOLE E GAMBERI SU SPINACI CON CROSTINI Seeteufel Medaillons In Venusmuschelsud mit Garnelen auf Spinat mit Croutons	27,50 €
<b>TAGLIATA DI VITELLO CON TARTUFO NERO</b> SU CREMA DI GRANA CON CAVOLETTI DI BRUXELLES, LENTICCHIE E PATATE Tranchierter Kalbsrücken mit schwarzem Trüffel Auf Käsecreme mit Spinat, Linsen und Kartoffeln	27,50 €
<b>ENTRECÔTE DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA</b> CON SALSA AL VINO ROSSO, VERDURE E VIOLA Gegrilltes irisches Entrecôte Mit Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffeln	27,50 €

### DESSERT

<b>TORTINO AL PISTACCHIO</b> CON CUORE AL CROCCANTE CON FRUTTA Pistazientörtchen Mit Krokantfüllung und Früchten	7,50 €
<b>CREMA DI MASCARPONE ALLA CANNELLA CON FRUTTI DI BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO NERO</b> Mascrapone-Zimtcreme Mit Waldfrüchten und dunklen Schokoladensplittern	7,50 €