



Enoteca L'Angolino

# Menu Di San Silvestro

## Antipasti

Tartar di Manzo su Carpaccio di Rapa Gialla  
*Rindertartar auf gelbe Beete Carpaccio*

*oder*

Polenta morbida con Porcini e Fonduta di Formaggio  
*Weiche Polenta mit Steinpilzen und Käsesauce*

## Zuppa

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

## Primi

Tagliatelline all Astice  
*Tagliatelline mit Hummer*

*oder*

Ravioli di Cappone con Cottogna e Fois Gras  
*Ravioli mit Kappuhn, Fois Gras und Quittensauce*

*oder*

Tagliolini al Tartufo bianco  
*Hausgemachte Tagliolini mit weißem Trüffel*

## Secondi

Filetto di Cervo al Vino rosso con Tortino di Maroni  
*Hirschfilet in Rotweinsauce mit Maronentörtchen*

*oder*

Rotolini di Verza con Rombo e Spuma di Aglio  
*Wirsingröllchen mit Steinbutt und Knoblauchschaum*

## Dolce

*Zweierlei aus Panettone alla Grappa und Büffelricottamousse mit Kaki-Orangensauce*

*Das Enoteca L'Angolino Team wünscht Buon Appetito und einen guten Rutsch in neue Jahr 2019!*