

Silvester Menü 2024

AMERICAN-BAR CON CANAPÈ

- Canapè di Fegato (Leber-Canapé)
- Canapè di Melanzane (Aubergine-Canapé)
- Cucchiaio di Lenticchie e Cotechino (Linsen und Cotechino Löffel)

ANTIPASTI

- Vitello Tonnato (Kalb mit Thunfischsoße)
- Salmone Affumicato con Insalata di Puntarelle (Geräucherter Lachs mit Chicorée-Salat)
- Tartara di Tonno (Thufisch Tartar)

Weinbegleitung: **Pictraincatenata 2021 Maffini - Fiano**

- Carciofi al Vino Bianco (Artischocken in Weißwein)
- Radicchio Grigliato su Crema di Gorgonzola (Gegrillter Radicchio auf Gorgonzola-Creme)
- Zucca Marinata (Marinierter Kürbis)

Weinbegleitung: **Oltre il Bosco Ghemme 2013 Brigatti - Nebbiolo**

PRIMI PIATTI

- Risotto Frutti di Mare (Meeresfrüchte-Risotto)
- Ravioli del Plin ripieni di Anatra al Burro (Ravioli gefüllt mit Ente in Buttersoße)
- Tagliolini al Tartufo Bianco d'Alba (Tagliolini mit weißem Trüffel aus Alba)

Weinbegleitung: **Sacrissassi Rosso 2012 Le Due Terre - Schioppettino e Refosco**

SECONDI

- Filetto di Manzo rosa alle Erbe, riduzione di Vino e Scalogno Glassati (Rinderfilet Rosa in Kräutermantel auf Topinambourcreme und Rotweinreduktion mit glasierten Schalotten)

Weinbegleitung: **Vento 2011 Fossi - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot**

DESSERT

- Montblanc, Crema di Castagne, Panna Cotta

Weinbegleitung: **Champagne / Franciacorta**

Das Abendessen beginnt um 20:00 Uhr; wir bitten unsere geschätzten Gäste, etwas früher zu kommen, um gemeinsam einen Aperitif zu genießen.

Kosten: **198 € pro Person**

Im Preis enthalten sind Aperitifs, ausgewählte begleitende Weine, Digestifs und Kaffee