

Unsere speziellen Angebote für Silvester (31.12.2020)

Alle Speisen ab **zwei Personen**, die Preise verstehen sich **pro Person**.
Nur auf Vorbestellung

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Antipasto Rustico</i> | € 13,50 |
| Luftgetrocknete Salami, Parmaschinken, grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegte Artischockenherzen, Thunfischcreme, scharfe Tomatencreme mit Sardellen, Kapern, Provolone, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Grissini | |
| <i>Spuntino Italiano</i> | € 16,50 |
| Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind, gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella, Meeresfrüchtesalat, hausgemachte sizilianische Caponata mit Pinienkernen | |
| <i>Antipasto di Pesce</i> | € 23,50 |
| Halber gratinierter Hummer Thermidor, Wildlachstartar, gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat, kurzgebratener Thunfisch auf Avocadomousse, frittierte Calamari auf Orangen-Fenchelsalat mit Aioli Dip, gegrillte Calamari auf Tomatencarpaccio | |

Pasta

Unsere Pasta können Sie entweder servierfertig zum sofortigen Verzehr bestellen oder nur vorgegart, so dass Sie die Gerichte zu Hause zum gewünschten Zeitpunkt fertig garen können.

| | |
|---|---------|
| <i>Pasticcio di Pasta</i> | € 15,50 |
| Überbackene Paccheri mit Kalbsragout nach italienischer Art | |
| <i>Edelfischlasagne</i> | € 16,50 |
| Lasagne mit Wildlachs, Loup de Mer und Zander | |

Alle Speisen ab **zwei Personen**, die Preise verstehen sich **pro Person**.
Nur auf Vorbestellung

Hauptgänge

Unsere Hauptgänge können Sie entweder servierfertig zum sofortigen Verzehr bestellen oder nur vorgegart, so dass Sie die Gerichte zu Hause zum gewünschten Zeitpunkt fertig garen können.

| | |
|---|---------|
| <i>Ganzer Wolfsbarsch oder ganze Dorade (800-1.000g) in der Salzkruste</i> | € 54,50 |
| Mit frischen Kräutern, Tomatenwürfeln, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse | |
| <i>Rinderschmortopf alla Boeuf Bourguignon</i> | € 23,50 |
| Mit Champignons, Karotten, Zwiebeln in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin | |
| <i>Geschmorte Milchkalbsbäckchen</i> | € 24,50 |
| Mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin | |
| <i>Chateaubriand vom argentinischen Black Angus Rind</i> | € 32,50 |
| Mit hausgemachter Bernaisesauce und Barolo-Rotweincreme, Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse | |
| <i>Hausgemachtes geschmortes Osso Buco</i> | € 20,50 |
| Auf Safranrisotto mit Brokkoli | |

Dessert

| | |
|--|---------|
| <i>Winterliche Dessertvariation</i> | € 13,50 |
| Creme Brûlée mit frischen Himbeeren, Tiramisu, Panna Cotta mit Waldbeersauce, Mousse au Chocolate, weißes Zimt-Maronenmousse | |
| <i>Italienische Käseplatte</i> | € 14,50 |
| Parmiggiano Reggiano, Provolone, Pecorino Romano DOP, Gorgonzola, Asiago Pressato DOP, Honig-Ziegenkäse serviert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf | |

Menu zu Silvester (31.12.2020)

*Unser Menu können Sie ab einer Person, servierfertig zum sofortigen Verzehr bestellen.
Nur auf Vorbestellung*

*Zartes Rindercarpaccio vom Black Angus Rind mit Rucolasalat, gehobeltem
Parmesan, gebratenen Steinpilzen und süßem Balsamico*

oder

Halber Hummer Thermidor mit Blattspinat gratiniert

Hausgemachte Tortelloni auf Parmesanbeet in Trüffelbutter geschwenkt

oder

*Rosa gebratenes Filet vom Black Angus Rind in Pflaumen-Barolosauce mit
Kartoffelgratin und buntem Gemüse*

oder

Gebratenes Atlantikdoradenfilet auf Basilikumrisotto mit Proseccocreme

Dessertvariation

oder

Italienische Käsevariation

3-Gang-Menu (Hauptgang zur Wahl)

€ 54,50

4-Gang-Menu (mit Tortelloni als Zwischengang, Hauptgang zur Wahl)

€ 64,50

Unsere Weinempfehlung

Spumante und Champagner

| | |
|---|---------|
| <i>Ferrari Spumante Rosé Brut Trentodoc</i> | € 59,50 |
| <i>Ferrari Spumante Brut Trentodoc</i> | € 59,50 |
| <i>Champagner Taittinger Brut Reserve</i> | € 69,50 |

Weißwein

| | |
|--|---------|
| <i>2019 Feudo Arancio / Grillo DOC / Sizilien</i> | € 22,50 |
| <i>2019 Cà dei Frati / Lugana DOC / Gardasee</i> | € 32,50 |
| <i>2017 Terlan / Quartz Sauvignon DOC / Südtirol</i> | € 99,50 |

Rosé

| | |
|--|---------|
| <i>2019 Cà dei Frati / Rosa dei Frati DOC / Gardasee</i> | € 32,50 |
|--|---------|

Rotwein

| | |
|--|----------|
| <i>2014 La Sorte / Ripaso Valpolicella Classico Superior DOC / Venetien</i> | € 24,50 |
| <i>2015 Castello di Ama / San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG / Toskana</i> | € 62,50 |
| <i>2015 Antinori / Tignanello IGT / Toskana</i> | € 119,50 |