

# *Silvestermenü 2024/25*

*Kürbis „Alla Scapece“  
Leicht mit Weißweinessig und Minze mariniert  
Ziegenkäse, Honig und geröstete Pistazien*

\*\*\*

*Risotto al Amarone  
Rotweinrisotto mit  
geschmorten Kalbsbackenmedaillons*

\*\*\*

*Scampetti „All' Antonio“  
Garnelen mit Zitrone und Kapern  
Safran-Polenta*

\*\*\*

*Gazpacchio*

\*\*\*

*Kalbsfiletmedaillons eingewickelt in Speck  
Mit Kalbsjus auf Fregola*

\*\*\*

*Käsekuchensoufflée  
mit salziger Butter und Mohn*

*Preis pro Person € 74,00*

*Um Mitternacht:  
Proseccobar mit Feuerwerk!*

# *Vegetarisches Silvestermenü*

*Kürbis „Alla Scapece“*

*Leicht mit Weißweinessig und Minze mariniert  
Ziegenkäse, Honig und geröstete Pistazien*

\*\*\*

*Risotto al Amarone*

*Rotweinrisotto mit karamellisierten Maronen*

\*\*\*

*Crespelle „Al Forno“*

*Gefüllt mit Gorgonzola und Birne  
im Ofen überbacken*

\*\*\*

*Gazpacchio*

\*\*\*

*Tortino di Patate al Tartufo nero*

*Kartoffeltörtchen mit schwarzem Trüffel  
auf Parmesancreme*

\*\*\*

*Käsekuchensoufflée*

*mit salziger Butter und Mohn*

*Preis pro Person € 65,00*

*Um Mitternacht:*

*Proseccobar mit Feuerwerk!*