

Silvester Menü

BEGINN 18:00

PROSECCO EMPFANG

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI

Kleine Auswahl von exklusivem italienischem
Aufschnitt

„CAPPUCCINO“ DI CASTAGNE CON FIOCCHI DI TARTUFO INVERNALE

Kastanien Süsschen mit Winter Trüffel Flocken

ZWISCHENGANG

TORTINO DI PATATE AGLI AGRUMI CON CAVIALE

Kartoffel Törtchen mit einem Hauch Zitrusfrüchten,
Creme Fraiche und 5gr Kaviar

RISOTTO

RISOTTO CON RAGÚ BIANCO DI VITELLO CON NOCCIOLA TONDA
GENTILE PIEMONTESE IGP

Risotto an weißem Kalbs Ragout an Piemontesischer
Haselnuss

HAUPTGANG

FILETTI DI RICCIOLA CON VELLUTATA DI ZENZERO E CAROTE

Filet vom Kingfish an Karotten Ingwer Velouté mit
Hauch von Minze

„TOURNEDOS ROSSINI“

Filet Mignon an Gänsestopfleber und Winter Trüffel

DESSERT

PANETTONE TRADIZIONALE CON CREMA DI
PISTACCHIO

Traditioneller italienischer Panettone an
sizilianischer Pistazien Creme

Um Mitternacht ein Glas Franciacorta DOC,
dazu Berliner von der „Kleinen Konditorei“
zum genussvollen Einstieg in das neue Jahr

120€ PRO PERSON