



## Menu di Capodanno 2024

### *Saluto della cucina*

Gruß aus der Küche

\*\*\*

### *Cappelletti in Brodo*

Cappelletti in Rinder-Gemüse-Consommé

\*\*\*

### *Insalata di Finocchi-Arance-Piovra e Ricotta Salata*

Fenchel-Orangensalat, salziger Ricotta, gerösteten Mandeln & mariniertem Oktopus

\*\*\*

### *Ravioli ripieni di Porcini e Tartufo*

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit gehobeltem schwarzem Trüffel

\*\*\*

### *Sorbetto al Limone*

Hausgemachtes Zitronen-Sorbet mit Schuss

\*\*\*

### *Filetto di Manzo Bardato di Guanciale e Vino Rosso*

Gebratenes Rinderfilet in Guanciale-Speckmantel an Rotweinjus auf Karotten & Pastinaken

\*\*\*

### *Mousse al Cioccolato e Crema di Lamponi*

Schokoladen-Mousse mit Himbeercreme

\*\*\* Preis P.p 79,90€\*\*\*



Buon Appetito e un felice anno nuovo