



# Menu di Capodanno 2026

## ***Saluto della cucina***

Gruß aus der Küche

\*\*\*

### ***Crema di Castagne con Tartufo Nero e Crostini di Pane***

*Kastaniencremesuppe mit gehobeltem schwarzem Trüffel und knusprigen Crostini*

\*\*\*

### ***Insalata di Finocchio-Arancia-Noci e Radicchio***

Fenchel-Orangenfilet-Salat mit gerösteten Nüssen und Radicchio

\*\*\*

### ***Ravioli ripieni al Merluzzo con Salsa allo Zafferano***

*Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kabeljaufilet und Kräutern serviert in feiner Safran-Weißweinsauce und Zitronenabrieb*

\*\*\*

### ***Sorbetto al Melograno e Prosecco***

*Frisches Granatapfelsorbet, aufgegossen mit einem Schuss Prosecco*

\*\*\*

### ***Filetto di Vitello al Rosmarino con Puré di Cavolfiore e Funghi Saltati***

*Zartes Kalbsfilet in Rosmarin-Jus, serviert mit cremigem Blumenkohlpüree und sautierten Kräuterchampignons*

\*\*\*

### ***Semifreddo al Pistacchio con Salsa di Cioccolato Fondente-Mandorle***

*Halbgefrorenes Pistazien-Semifreddo mit Zartbitterschokoladensauce und gerösteten Mandeln*

\*\*\* Preis P.p 84,90€\*\*\*



Buon Appetito e un felice anno nuovo