

SILVESTER – GALA- ABEND

Aperitif / 5-Gänge-Menü / Live-Musik / Feuerwerk / Neujahrsekt € 99 pro Person

Buchen Sie gleich vor Ort – wenige Plätze verfügbar

Auf Wunsch auch als Paket/Arrangement mit Übernachtung und Gourmet-Spätaufsteher-Frühstück

APERITIF

GIN TONIC „ROYALE“ Poli Gin, Polara Tonic, Campari, Rosmarin €9

CRODINO TONIC alkoholfrei - Crodino, Tonic Water, Limette €6

VORSPEISEN

CREMA DI VERZA CON PORCINI €9

Selbstgemachte Wirsingcremesuppe mit gewürfelten Steinpilzen, serviert mit krossem Bacon und geröstetem Focaccia-Crostino

CAPESANTE GRATINATE SAN REMO €17

Gegrillte Jakobsmuscheln mit selbstgemachter Kräuterbutter gratiniert auf Gemüse-Julienne, serviert mit Focaccia-Crostino

INSALATA DI PUNTARELLA €9

Spezialitätensalat aus italienischem „Löwenzahn“, Fenchel mit Orangenfilets und gerösteten Kürbiskernen, an weißer Balsamico-Vinaigrette

DELIKATESSE- nur solange Vorrat reicht:

CARPACCIO DI WAGYU € 29

Handgeschnittenes Carpaccio vom australischen WAGYU-Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Pecorina Romano und süß-gelben Datteltomaten, serviert mit Focaccia-Crostino

MOLLUSCHI A PIACIERE

„Jumbo“ Gourmet-Miesmuscheln nach Wunsch (ca. 500g)

in Tomatensauce, mittelscharf €15

oder

in Weißweinsauce mit Knoblauch und Zwiebeln, mild €14

PASTA

TROCCOLI IN FORMA DI PARMIGGIANO

am Tisch zubereitet - ab 2 Personen, pro Person

Selbstgemachte eckige Spaghetti serviert im Parmesanlaib (auch als Vorspeise/kleine Portion möglich)

naturale direkt aus dem Parmesanlaib €13

al tartufo mit feiner Trüffelsauce €18

auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

Steinpilze vom Grill € 6

weißer Trüffel pro g € 7

schwarzer Trüffel pro g € 4

TAGLIATELLE AL SALMONE E FINOCCHIO AL PERNOD €16

Selbstgemachte Bandnudeln mit schottischem Premium-Lachs und Fenchel in feiner Pernod-Sahnesauce mit roten Pfefferbeeren

HAUPTGERICHTE

SALMONE ALL' ANETO €24

Schottischer Premiumlachs (Sashimi-Qualität) in Dill-Sahnesauce, serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

CARREE DI DUROC CON PORCINI €25

Tomahawk-Steak vom amerikanischen Duroc-Schwein (ca. 250g) mit Steinpilz-Cremesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

DELIKATESSE- nur solange Vorrat reicht:

WAGYU ALLA GRIGLIA € 49

Australisches WAGYU Rinderfilet (grain-fed – Getreide gefüttert ca. 200g) vom Grill, serviert mit knusprigen Süßkartoffelpommes und Sour cream