

Silvester Menü 2019

Kulinarische Reise durch italienische Regionen

Bresaola aus *Valtellina*, Steinpilze aus *Toscana*, Culatello del zibello
Emilia Romagna

Mozzarella di bufala *Amalfi campanie* con pachino *Siciliano* e olive
Ascolane marche

Frittatina con cime di rapa e salciccia aus *Kalabrie*

Baccala mantecato *Venezien* e polenta lago di misurina *Trentino*

Pasta ripiena con pateé al tartufo und frische Trüffel *Umbrie*

Schwert fisch paniert nach sizilianischer Art *Taormina*

Kalbfleisch Rezept aus *Sardinien*

Formaggio al tartufo e noci *Piemont*

pro Person 75,00 €

Aperitiv und Weine

Kleine Flasche Ferrari 0,375 cl 32,00€

Vermentino aus Sardinien 0,750 l 36,00€

Lugana ca Maiol Gardasee 0,750l 36,00€

Primitivo aus Apulien 0,750 l 36,00€

Nero d'avola aus Sizilien 0,750l 36,00€