



## *Silvester Menü 2018*

*Aperitif – erfrischender Orangesecco*

~~~

*Inizio – knusprige Crostini mit zweierlei Aufstrich*

~~~

*Antipasto – unser berühmter Vitello Tonnato*

~~~

*Primo Piatto – feiner Risotto in Trüffelcreme, mit Walnusskrokant und Parmesanflocken garniert*

~~~

*Secondo Piatto - Pesce – gelungenes Duetto di Scampi und Grünschalenmuschel mit Tagliolini in herber Estragon-Orangen-Sauce*

~~~

*Secondo Piatto - Carne – zarten Involtini di Vitello mit Steinpilzcreme gefüllt, in Wintergemüsesauce mit frischen Steinpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen*

~~~

*Variazione di Dolci – fulminante Krönung der festlichen Tafel*

*Zimttiramisu, Cassata Siciliana, Orangenpannacotta, Canollo a la Crema di Pasticcera*

~~~

*Prosecco di Capodanno - Mitternachtssekt mit Neujahres Baumkuchen*

~~~

*Neujahrespizzasnack*

*Rutschen wir gemeinsam in das Neue Jahr!*