



2024 → Zusammen ins neue Jahr → 2025!

Dienstag, 31 Dezember 2024

☆☆ Aperitif (20:00) ☆☆

Buntes Apero-Trio:

Blätterteigtrichter mit Kabeljaucreme

Mini-Quiche mit Lauch, Käsepraline mit Haselnussplitter

Schaumwein "PERLA DEL RE"

☆☆ Vorspeisen (20:30) ☆☆

Fischacquarium:

Krustentiere-Cappuccino, Garnelen in Kataifi-Teig

Thunfisch-Tataki vom "Buchstaben-Thunfisch"

Artischockenflan auf Bagna-Cauda-Creme

Chardonnay "ALLURA"

Roero Arneis "PRIYA"

☆☆ Erster Hauptgang ☆☆

Aus Tradition:

Fregola mit Linsen

und Cotechino-Medaillons

a scelta:

Dolcetto "GIAGOLFO"

Barbera "SINCERO"

☆☆ Intermezzo ☆☆

Orangen-Sorbet mit Granatapfel

☆☆ Zweiter Hauptgang ☆☆

Einmalig:

Piemontesisches Rind sanft gegart

Sand-Kartoffeln und winterliches Gemüsebouquet

Barbera superiore barrique

"PETTIROSSO"

☆☆ Dolce ☆☆

Süßer Abschluss:

Moscato-Mousse mit roten Früchten

Moscato "MATHRINA"

Wir begrüßen das neue Jahr mit Panettone
und Brachetto "IL BACIO"

Komplettes Degustationsmenu mit Wein und Musik euro 85, ohne Wein euro 70.

Guten Appetit, viel Vergnügen und auf ein gemeinsames 2025!