



Silvester Menu

2016/2017

AMUSE BOUCHE MIT DREIERLEI TARTAR



ROSA KALBSTAFELSPITZ & RIESENGARNELE
MIT GREMOLATA UND KRABBenKRÄCKER



TAGLIOLINI ALL'AMATRICIANA
MIT GUANCIALE AUS NORCIA



LOUP DE MER AUF DER HAUT GEBRATEN
MIT FLUSSKREBSRISOTTO UND GRÜNEM SPARGEL



BLUTORANGENSORBET



RINDERFILET ROSSINI MIT GÄNSELEBER,
TRÜFFEL, KÜRBIS,- UND
PETERSILIENMOUSSELIN AN MADEIRAJUS



KOKOSEIS & STREUSEL
AN EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND SCHOKOLADE

MENÜ PRO PERSON 148,- EURO, INKLUSIVE ALLER GETRÄNKE
(PRICKELNDER APERITIF, WEISSWEIN, ROTWEIN, WASSER, KAFFEE UND DIGESTIF)

SOLLTE EIN GERICHT NICHT ZUSAGEN,
SIND WIR JEDERZEIT BEREIT DIESES AUSZUTAUŠCHEN!

Silvester Menu

2016/2017

AMOUSE BOUCHE



THUNFISCHTATAR
AN GRAND-MARNIER-ZITRONENEMULSION



PACCHERI NUDELN
MIT EIFLER HIRSCHRAGOUT



STEINBUTTFILET MIT SPINAT-KARTOFFELGRATIN
AN KAPERN-TOMATEN-CONCASSÉSAUCE

ODER

TOSKANISCHES RINDERFILET MIT WINTERGEMÜSE
UND OFENKARTOFFELN AN MORCHELRAHMSAUCE



WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN
MIT ZIMTEIS UND BACKPFLAUMEN

MENÜ PRO PERSON 59,- EURO

La Piazzetta

vino e cucina casareccia

Silvestermenü

2016/2017

REIBEPLÄTZCHEN MIT GEBEIZTEM WILDLACHS,
SCHNITTLAUCHCREME UND KETA KAVIAR



BUCATINI ALL' AMATRICIANA
MIT ORIGINAL GUANCIALE AUS NORCIA UND GERIEBENEM PECORINO



FILET VON DER DORADE ROYAL AUF MANGOLDGEMÜSE
MIT KRÄUTERN, KIRSCHTOMATEN, OLIVENÖLEMULSION
UND BASILIKUMKARTOFFELN

ODER

HIRSCHRÜCKENSCHNEIBEN AN PREISELBEEREN-ROTWEINSAUCE
AUF SELLERIEPÜREE MIT PANCETTA-ROSENKÖHLCHEN

ODER

TAGLIATA VON DER CHIANINA ENTRECOTE
MIT GRÜNEM BÖHNCHEN-KARTOFFELPÜREE UND BRATENJUS



DELIZIA AL LIMONE

MENÜ PRO PERSON 55,- EURO

Silvestermenü

2016/2017

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel
mit rosa Krevetten an Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette



Fagottini (Nudelsäckchen) gefüllt mit Birnen
und Schafskäse an Butter-Walnusskerne



Rinderfilet mit Steinpilzen, Gemüsecaponata
und Rosmarinkartoffeln

oder

Steinbuttfilets leicht gebraten „alla Livornese“
mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern-Kräutersauce
an Mangoldgemüse und Butterkartoffeln



In Rotwein gekochte Pflaumen mit Zimteis

Menü pro Person 49,90 Euro

Silvester Speisekarte

ANTIPASTI

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit rosa Krevetten an Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette	€ 15,00
Gebratene Garnelenschwänze mit Kräutern, Knoblauch, Chilli auf Wildkäutersalat Bouquet	€ 15,00
Auberginentürmchen gratiniert an Tomaten-Basilikum	€ 10,00
Vitello Tonnato	€ 12,00
Bresaola mit getrüffeltem Ziegenkäsemousse	€ 13,00

SUPPE

Linsensuppe	€ 5,50
Linsensuppe mit Salsiccia (ital. Wildfenchelwurst)	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kürbiskerne	€ 5,50

PASTA

Taschennudeln mit Birne und Schafskäse gefüllt an Butter-Walnusskernen	€ 14,00
Linguine mit Hummer	€ 19,50
Paccheri mit Wildragout	€ 14,50

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet, leicht gebraten	€ 24,00
Rinderfilet mit Steinpilzkruste	€ 24,00
Lammkarré mit Rosmarin und Knoblauch	€ 24,00
Perlhuhnbrust an Weintraubensauce	€ 17,50

(Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen passende Beilagen der Saison)

DESSERTS

Crema Veneziana	€ 6,50
Zuppa Inglese	€ 6,50
Im Rotwein gekochte Pflaumen mit Zimteis	€ 6,50

Silvester Menü

2016/2017

AMOUSE BOUCHE



VITELLO TONNATO "ROSSINI STYLE" MIT THUNFISCHTATAR



FAGOTTINI (NUDELSÄCKCHEN) GEFÜLLT
MIT BIRNE AN PARMESANCREME



SEETEUFELMEDAILLONS MIT BLACK TIGER GARNELEN GEBRATEN
AUF SAFRANSAUCE AN GEMÜSECAPONATA UND PETERSILIENKARTOFFELN

ODER

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS RIND AN GÄNSELEBERSAUCE
MIT GEMÜSECAPONATA UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE



DELIZIA AL LIMONE

FÜR UNSERE GÄSTE, DIE MIT UNS DAS NEUE JAHR BEGRÜSSEN,
SERVIERT WIR NACH ITALIENISCHER TRADITION
LINSENSUPPE MIT COTECHINO (KRÄFTIGE ITALIENISCHE SCHWEINEWURST)

MENÜPREIS PRO PERSON

59,- EURO