



SILVESTERKARTE

Dieses Jahr öffnen wir an Silvester auch unseren großen Ballsaal mit toller Livemusik – Kadushi Project.

Sie können neben dem Restaurant im Ballsaal reservieren und dabei unsere Livemusik genießen.



Silvestermenü- Vorschläge zur Auswahl

**Medaglioni di quaglie gratinati su spinaci al parmigiano
con una rondura di salsa di vino rosso**

Wachtelmedaillons gratiniert auf Parmesan-Spinat,
mit einem Spritzer Rotweinsauce

14,50 €

**Scampi al forno con tartar di radicchio trevigiano
e una vinegrette di melograno e limette**

Gambas im Ofen gebraten mit einem Radicchio-Tartar aus Treviso
und einer Granatapfel-Limetten-Vinegrette

16,50 €

Crema di zucca e gamberini

Kürbiscremesuppe mit Schrimps

7,50 €

Zuppa di lenticchie e speck tirolese croccante

Linsensuppe mit kross gebratenem tiroler Speck

7,50 €

Rucola con fegato d'oca al burro e salvia

Rucolasalat mit Gänseleber in Butter-Salbeisauce

14,50 €

Insalata di Soncino con langustine alla griglia

Feldsalat mit Langusten vom Grill

17,50 €

Tagliatelle di prezzemolo con astice e zucchini

Petersilien-Tagliatelle mit Hummer und Zucchini

19,50 €

Ravioli ripieni di salsiccia e formaggi in salsa al tartufo nero

Gefüllte Ravioli mit Salsiccia und verschiedenen Käsesorten
in einer schwarzen Trüffelsauce

15,50 €

Sorbetto al limone e basilico

Zitronen-Basilikum Sorbet

6,50 €

Silvestermenü- Vorschläge zur Auswahl

Sorbetto al frutto della passione

Passionsfrucht-Sorbet

6,50 €

Suprema di faraona al forno su salsa di radicchio trevigiano e vino rosso, con verdure di stagione e patate saltate

Perlhuhnbrust aus dem Ofen auf Radicchio und Rotwein Sauce,
serviert mit Saisongemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Medaglioni di manzo gratinati al gorgonzola su salsa di porcini, con verdure di stagione e patate saltate

Rindermedaillons mit Gorgonzola überbacken in Steinpilzsauce,
serviert mit Saisongemüse und Bratkartoffeln

24,50 €

Filetti di orata alla griglia su salsa di asparagi e prosecco, patate bollite al prezzemolo e spinaci

Doradenfilet vom Grill auf Spargel und Prosecco-Sauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat

23,50 €

Filetti di rombo al forno su salsa di vongole e scampi con patate prezzemolo

Gebratene Baby-Steinbutfilet auf Venusmuschel und Gambas-Sauce,
mit Petersilienkartoffeln und Spinat

24,50 €

Tortino di amaretti, castagne e salsa al mascarpone

Amaretti Törtchen mit Kastanien und Mascarpone Sauce

7,50 €

Panettone farcito

Panettone mit Creme Chantilly

7,50 €

Pizza Bufale mozzarella

Pizza mit Tomaten und Büffelmozzarella

9,50 €

Pizza con pomodoro, bufale mozzarella, speck tirolese e rucola

Pizza mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Tiroler Speck und Rucola

13,50 €

Fleischmenü

**Medaglioni di quaglie gratinati su spinaci al parmigiano
con una rondura di salsa di vino rosso**

Wachtelmedaillons gratiniert auf Parmesan-Spinat,
mit einem Spritzer Rotweinsauce

Zuppa di lenticchie e speck tirolese croccante

Linsensuppe mit kross gebratenem tiroler Speck

Ravioli ripieni di salsiccia e formaggi in salsa al tartufo nero

Gefüllte Ravioli mit Salsiccia und verschiedenen Käsesorten
in einer schwarzen Trüffelsauce

Sorbetto al frutto della passione

Passionsfrucht-Sorbet

**Medaglioni di manzo gratinati al gorgonzola su salsa di porcini,
con verdure di stagione e patate saltate**

Rindermedaillons mit Gorgonzola überbacken in Steinpilzsauce,
serviert mit Saisongemüse und Bratkartoffeln

Panettone farcito

Panettone mit Creme Chantilly

59,00 €



Fischmenü

**Scampi al forno con tartar di radicchio trevigiano e
una vinegrette di melograno e limette**

Gambas im Ofen gebraten mit einem Radicchio-Tartar aus Treviso
und einer Granatapfel-Limetten-Vinegrette

Crema di zucca e gamberini

Kürbiscremesuppe mit Schrimps

Tagliatelle di prezzemolo con astice e zucchine

Petersilien-Tagliatelle mit Hummer und Zucchini

Sorbetto al limone e basilico

Zitronen-Basilikum Sorbet

**Filetti di orata alla griglia su salsa di asparagi e prosecco,
patate bollite al prezzemolo e spinaci**

Doradenfilet vom Grill auf Spargel und Prosecco-Sauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat

Tortino di amaretti, castagne e salsa al mascarpone

Amaretti Törtchen mit Kastanien und Mascarpone Sauce

65,00 €

