

# *Silvestermenue*

## *Amuse Bouche*

*Finger Food und 1 Glas Berlucchi Franciacorta*

## *Vorspeisen Trio*

*Eine Scheibe Octopus Carpaccio mit einer Haube von Lachs Tartar dazu eine Parmiggiana und Carpaccio di Manzo gerollt mit Rucola & Parmesanspänen*

## *Zwischengang*

### *Duetto di Pasta*

*Raviolone Bicolore in den Farben schwarz und gelb gefüllt mit Dorade und Sellerie in Hummersauce*

*Triangoloni di Pasta von rote Beete gefüllt mit Gorgonzola & Lakritz in Parmesan Minz Sauce*

## *Hauptgang*

*Lamm Rolle mit feinen Kräutern auf einem Linsenbett dazu Kartoffel-Karotten-Püree mit grünen Bohnen im Speckmantel*

## *Zitronensorbet*

### *2. Hauptgang*

*Lucioperca und Lachsscheibe in einem Franciacorta-Limetten-Dill Jus begleitet von einem Hummerschwanz alla Catalana dazu frittierte Artischocken, Seetang und lila Süßkartoffel*

## *Dessert*

*Erdbeerbecher mit Balsamico in einer Creme von Chantilly*

*Preis pro Person 87,50€*