

## CAPODANNO IN „LA CUCINA VENETA“

### SILVERSTERMENÜ (Ab 18:00 Uhr)

#### § Amuse Gueule §

Gruß aus der Küche (vegetarisch)

Ein Stück Austern „Fine de Claire“ mit einem Glas Prosecco Millesimato „Cannello“  
+10€

(mit Schalotten-Vinaigrette - so lange der Vorrat reicht)

#### § Vorspeisen zur Auswahl §

Burrata aus Kuhmilch / pikanter Süßkartoffelsalat / geröstete Pinienkerne (V)

Edelfisch Pralinen / geräucherter Paprika Hummus / gegrillte Zucchini

Tartare di Vitello (Kalb) / Cipolle Borettane  
gebratene Kräutersaitlinge / Maronen Mayonnaise

#### § Zwischengang §

Wildkräutersalat mit Himbeeren Vinaigrette / Pecorino Romano / Croutons (V)

#### § Hauptspeisen zur Auswahl §

Hausgemachte Mezzelune mit Ziegenkäse-Ricotta-Thymian Füllung  
Butter Kräutersaitlinge / schwarzer Knoblauchpulver / Zitronenabries (V)

Lachs Roulade mit Gambas-Spinat Füllung  
Hokkaido Creme / geraspelter Kren / schwarzer Reis

Rinderfilet mit Winter-Trüffel-Kruste  
Kalb-Demi-Glace verfeinert mit Zartbitterschokolade  
gratinierte Polenta „Taragna“ (aus Mais und Buchweizenmehl)

#### § Dessert §

Orangen-Zabaione Parfait / Mousse au Chocolat

4-Gänge-Menü - Preis pro Person 95