



B E L L O V E D E R E M E N U

M E N U P E S C E

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

"CARPACCIO DI PESCE SPADA"

Carpaccio vom Schwertfisch

* * *

"FILETTO DI ORATA"

Filet von der Dorade an gefüllter Pasta mit Stockfisch & Kartoffeln

* * *

hausgemachte Pannacotta mit Himbeer Soße

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Sauvignon & Pinot Grigio "DUE UVE" Veneto

Menu Preis für 2 Personen

130 €

M E N U C A R N E

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

"U.S. BEEF CARPACCIO"

Carpaccio vom an Honig-Senf-Soße auf Rucola Salat

* * *

"FILETTO DI MANZO"

Rinderfilet an Rotweinsoße mit gefüllter Pasta mit Steinpilze & Ricotta

* * *

"TORTINO AL CIOCCOLATO" Schokotörtchen

begleitet von Grappa & Espresso

dazu Servieren wir 0,7L. Barbera d'Asti "LA COLOMBAIA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

140 €

MENU

WEIHNACHTSFEIER

ANTIPASTI

VERSCHIEDENE VORSPEISEN
ALS ON-TABLE BUFFET ANGERICHTET

HAUPTGERICHT

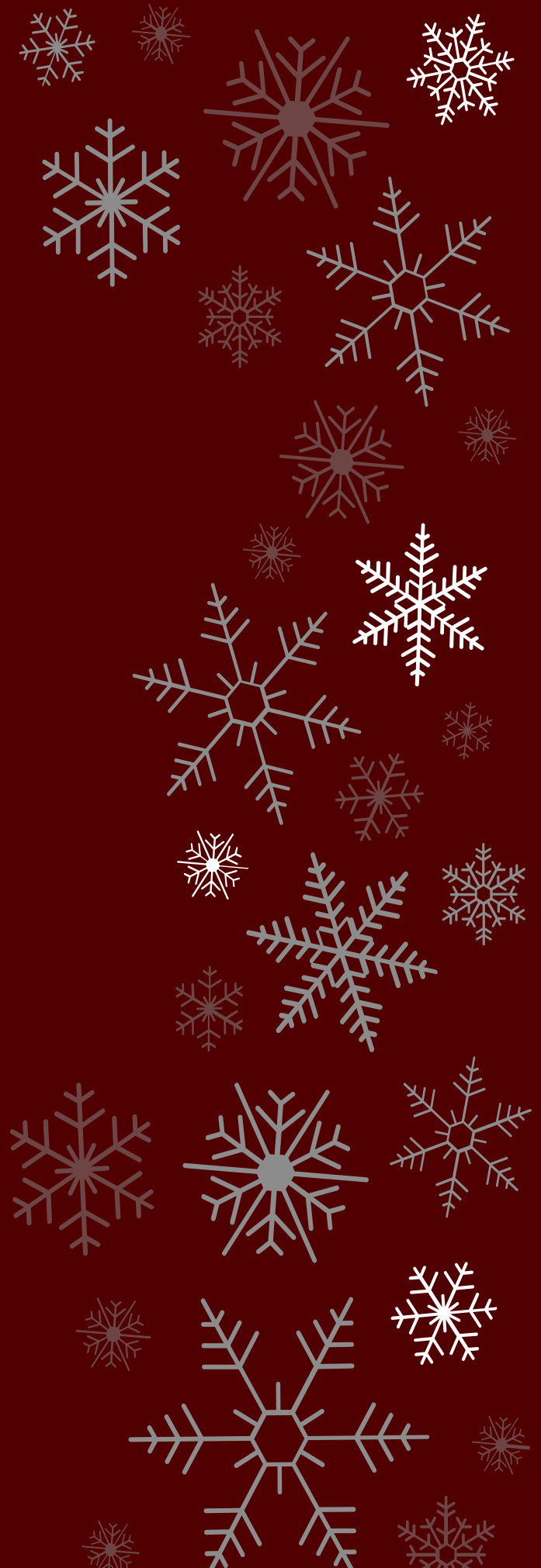
VEGETARISCH : TORTELLONI AL TARTUFO
FISCH : FILET VON DER DORADE
FLEISCH : ROASTBEEF (NT)

DESSERT

PANNACOTTA
TIRAMISU

PREIS

AB 10 PERSONEN
40 € pro Person





Silvester

PREIS PRO PERSON 100€



Entré

TRIS DI BRUSCHETTA

Dreierlei von Bruschetta

Dazu servieren wir ein Glas Prosecco

Antipasto

VELUTATA DI ARAGOSTA CON SCAMPI

Hummerfond-Creme-Suppe mit gebratenen Garnelen

Primo Piatto

RISOTTO CON FUNGHI E STRACCIATELLA DI BURRATA

Risotto mit Kräuterseitlingen mit Burrata Topping

Secondo Piatto

FILETTO DI MANZO SU PUREE DI PATATE TARTUFATI

Rinderfilet auf getrüffeltem Kartoffel Püree an Rotwein

Dessert

TORTA ALLA NICOLETTA



PREIS PRO PERSON 75€

Samstag, 30.11.2024

WINE & DINE

ANTIPASTO

TORTA SALATA ALLA ZUCCA

Kürbis Quiche

Dazu servieren wir einen Rosé Prosecco

PRIMO PIATTO

ORZOTTO AGLI FUNGHI CON ZUCCA

Perlgraupen Risotto mit Austernpilzen und Kürbis Topping

Dazu servieren wir ein Glas Merlot Rosè
„MONTANÈ“

SECONDO PIATTO

AGNELLO SU CREMA DI CASTAGNE CON PATATAE

Lammlachse auf Maronencreme mit Rosmarin Kartoffeln

Dazu servieren wir ein Glas Barbera, Sangiovese, Marzemino
Cuvee „MOMO“

DOLCI

TORTA ALLA NICOLETTA

Dazu servieren wir ein Glas Süßwein

CANTINA LE GATTE

Das Weingut befindet sich auf den Hügeln von Capriano del Colle, nahe an Brescia im Norden Italiens.

Die Weine werden mit Leidenschaft und Herz von der Familie Cirillo hergestellt. Le Gatte produziert eine begrenzte Anzahl Flaschen und bewirtschaftet ihre Juwelen im Weinberg mit großer Kompetenz (und unendlicher Liebe) mit einem einzigen Ziel: als eines der besten Weingüter Italiens anerkannt zu werden.

Umarmt von 40 Hektar Wald, dem letzten verbliebenen Stück der dichten Wälder, die bis zum Mittelalter den Monte Netto bedeckten, erstreckt sich die Weinberge von Le Gatte über eine Fläche von 15 Hektar.

Dieses Gebiet wurde 2016 von der Familie Cirillo erworben und ist heute ein üppiges Anwesen, das Weine von absoluter Qualität hervorbringt.

*Saluti
Tom*