

Silvester-Menü 2026

Champagner Rosé

Vorspeise (Antipasti)

Thunfischtartar auf Mango-Bete,
mit Kaviar und Avocado-Mousse

Zwischengericht (Secondi)

Hausgemachte Tortelloni mit Hummer gefüllt,
in Hummersauce und grüner Spargel

Hauptgericht (Primi)

Seeteufel mit Pistazien aus Bronte
und Jumbo-Scampi

Argentinische Rinderfilet Black & White
mit Barolo und Trüffesauce

Dessert

Intrigo una mousse al Rhum e Pera
Mousse mit Rum und Birne

€ 140,00