

## Carta di capodanno

### **Duetto di tartara**

Duett aus Thunfisch- und Scampi Tatar  
auf Burratakäse Creme garniert mit  
mariniertem Ingwer und gehackten Pistazien € 28,50

### **Tortelli ripieni**

Nudelteigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und  
Topinambur in Schwarztrüffelsauce € 36,50

### **Filetto di branzino selvatico e gamberone**

Wildseewolf Filet und Riesengarnele mit  
Artischocken und Gemüsetörtchen in Hummersauce € 45,00

### **Sorbetto**

Sorbet aus Mandarinen und Limetten € 10,50

### **Filetto di manzo**

Rinderfilet mit Parmesankruste  
in Barolo Sauce auf Radicchio gebettet € 48,50

### **Duetto di dolci**

Pistazientörtchen mit Eiscreme  
und  
Tiramisú aus italienischem Weihnachtskuchen  
und Edelkastanien € 13,50

## Menü di capodanno

### **Duetto di tartara**

Duett aus Thunfisch- und Scampi Tatar  
auf Burratakäse Creme garniert mit gehackten Pistazien

### **Tortelli ripieni**

Nudelteigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Topinambur  
in Schwarztrüffelsauce

### **Filetto di branzino selvatico e gamberone**

Wildseewolf Filet und Riesengarnele  
mit Artischocken und Gemüsetörtchen in Hummersauce

### **Sorbetto**

Sorbet aus Mandarinen und Limetten

### **Filetto di manzo**

Rinderfilet mit Parmesankruste in Barolo Sauce  
auf Radicchio gebettet

### **Duetto di dolci**

Pistazientörtchen mit Eiscreme  
und  
Tiramisú aus italienischem Weihnachtskuchen und Edelkastanien

**€ 112,00**





Ein neues Jahr beginnt.  
Zeit für neue Träume.  
Neue Ziele.  
Mehr Liebe.  
Neue Abenteuer.  
Mehr Reisen.  
Neuanfänge.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien  
einen guten Start ins neue Jahr

FAMILIE RUSSONIELLO  
und  
DAS SCHLOSSHOTEL TEAM

