

Carta di capodanno

Salmone marinato

Marinierter Lachs auf geröstetem Brot
mit feiner Käse Mousse

€ 34,50

Tartara di tonno

Thunfisch Tatar mit Tomaten Concassée,
Taggiasca Oliven und Kapern
auf Gurken, Mango und Avocado gebettet

€ 34,50

Ravioli alla rapa rossa

Hausgemachte Nudelteigtaschen aus roter Bete
mit Scampi und Kartoffeln gefüllt in Steinpilz Sauce

€ 42,50

Duetto di gambas e branzino selvatico

Duett aus Gambas und Wildseewolf Filet
mit Rübenspitzen in feiner Hummersauce

€ 48,50

Sorbetto

Passionsfrucht Sorbet

€ 13,80

Filetto di manzo

Rinder Filet mit Wirsing umhüllt
und Champignons gefüllt mit Schwarztrüffelsauce
und getrüffeltem Kartoffelpüree

€ 54,00

Panettone con mousse di castagne

Italienischer Weihnachtskuchen
mit feiner Edelkastanien Mousse und Waldfrüchten

€ 16,00

HAPPY
new year

Menù di capodanno

Salmone marinato

Marinierter Lachs auf geröstetem Brot mit feiner Käse Mousse

Tartara di tonno

Thunfisch Tatar mit Tomaten Concassée,
Taggiasca Oliven und Kapern
auf Gurken, Mango und Avocado gebettet

Ravioli alla rapa rossa

Hausgemachte Nudelteigtaschen aus roter Bete
mit Scampi und Kartoffeln gefüllt in Steinpilz Sauce

Duetto di gambas e branzino selvatico

Duett aus Gambas und Wildseewolf Filet
mit Rübenspitzen in feiner Hummersauce

Sorbetto

Passionsfrucht Sorbet

Filetto di manzo

Rinder Filet mit Wirsing umhüllt und Champignons gefüllt
mit Schwarztrüffelsauce und getrüffeltem Kartoffelpüree

Panettone con mousse di castagne

Italienischer Weihnachtskuchen
mit feiner Edelkastanien Mousse und Waldfrüchten

€ 125,00



Für das neue Jahr
so viel Glück
wie Wassertropfen im Meer,
so viel Liebe
wie Sterne am Himmel
und Gesundheit
an jedem neuen Tag

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

FAMILIE RUSSONIELLO
und
DAS SCHLOSSHOTEL TEAM

