

S.Silvestro 2025

Menù di Mare

Carpaccio di Trota salmonata
Con mayo vegan e Cialda di Ananas

Bis Primi Piatti
Tortelli ripieni di Patate
al baccalà mantecato
E briciole di Polenta

Sigaro alla Zucca e Ricotta affumicata
Con Mandorle Tostate

Secondo Piatto

Trancio di Salmone* cbt
con salsa Yogurt e Aneto
e dischi di Patate



Menù di Terra

Carpaccio di Manzo
Polvere di lattuga, Zenzero e
Frutto della Passione

Bis Primi Piatti
Orzotto alla Crema di Verza e Patate
Con salsa al Frant e Pancetta croccante

Sigaro alla Zucca e Ricotta
affumicata
Con Mandorle Tostate

Secondo Piatto

Sfilacci di Vitello
Con Purè di Sedano Rapa e
Cavoli Romaneschi e Ribes essiccati

Dessert : Il dolce del Paradiso!

Cin Cin ... Mille Auguri... Buon 2026!!!

alle 2:00 Zampone Lenticchie, Musetto e Brovada beneauguranti



S.Silvestro 2025

Menu vom Meer

Gelbschwanzmakrelen-Tatar auf kalten
Rote-Bete-Suppe, mit Himbeeren und
aromatischen Kräutern

Bis
Kürbisrisotto
mit Schwarzkohl und Taleggio-Eis

Conchiglioni
Gefüllt mit Meeresfrüchten, gratiniert
mit Zitrusgel und goldenen Krümeln

Lachs in der Kruste
Eingewickelt in Rübstiel mit
Spinatsauce



Menu vom Land

Sous-vide gefarte Entenbrust
Mit Himbeeressig und aromatischen Kräutern
Serviert mit Feldsalat und Granatapfel

Bis
Kürbisrisotto
mit Schwarzkohl und Taleggio-Eis

Gefüllte Paccheri
Mit Kapunragout, Treviso-Radicchio und
Creme '24

Geschmorte Rinderbäckchen
Mit Meerrettichspänen auf cremiger Polenta
mit Zichorie



Dessert : Il Semifreddo del Paradiso!

Prost... Alles Gute... Frohes 2026!!!

