

Silvester Gala-Menü Vigilia di Capodanno

31.12.2023, ab 19.00 Uhr

Inkl. Mitternachts-Feuerwerk und After Party mit DJ Giuseppe Moccia

Wir bieten Ihnen ein exklusives Gala- Menü, Start um 19.00 Uhr.
An diesem Abend sind unsere Gerichte aus der Karte nicht verfügbar.
Der Preis gilt für alle Gänge/Person exkl. Getränke.

*Vi proponiamo un esclusivo menù di gala, a partire dalle ore 19:00.
I nostri piatti del menù non sono disponibili questa sera.
Il prezzo si intende per tutte le portate/persona, bevande escluse.*

Prosecco di Benvenuto

Antipasto con Prosciutto di Parma, Bresaola, Salame piccante, Mortadella, Olive, verdure sott'olio, Pane Carasau, Formaggi affumicati, mozzarella di Bufala, Bruschetta, Parmigiana di Melanzane e Calamari fritti

Gemischte Vorspeise mit Parmaschinken, Bresaola, scharfem Salami, Mortadella, Oliven, eingelegtem Gemüse, Pane Carasau, geräucherter Käse, Büffelmozzarella, Bruschetta, Auberginenaufguss und frittiertem Tintenfisch

Mezza manica con Salsiccia, Porcini, Piennolo, Stracciatella di burrata e Olio al Basilico.

Mezza manica (Teigwaren) mit italienischer Wurst, Steinpilzen, Piennolo-Tomaten, Burrata-Stracciatella und Basilikumöl

Medaglione di Filetto su Friariello napoletano e Mousse di Patate al Tartufo
Gegrilltes Rindsmedaillon auf neapolitanischem Brokkoli und Kartoffel - Trüffel - Mousse

— oder —

Turbante di Spigola su Friariello napoletano e Mousse di Patate al Tartufo
Wolfsbarsch-Turban auf neapolitanischem Brokkoli und Kartoffel - Trüffel - Mousse

Panettone artigianale ripieno di gelato Fior di Latte

Panettone gefüllt mit Milchcrème - Eis

CHF 125.00