



# *Gran Cenone di San Silvestro*

*ab 18:00 Uhr*

## *Prosecco di Benvenuto e Arancinetto Siciliano*

*Begrüßungs-Prosecco mit kleinen Reiskugeln*

*\*\*\**

## *Bruschetta all'Aglio con Tartare di Gamberi al Profumo di Sicilia*

*Knoblauch-Bruschetta, Crevetten Tartar  
gewürzt mit Orangen und Zitrone*

*\*\*\**

## *Crêpes ai Crostacei con Besciamella al Pomodoro e Stracciatella di Bufala*

*Crêpes mit Krustentieren, Tomaten-Béchamel-Sauce  
und Bufala*

*\*\*\**

## *Medaglioni di Black Angus con Porcini Croccanti Polenta al Parmigiano e Caponata Siciliana*

*Black Angus-Medallion mit Steinpilzen*

*\*\*\**

## *Tortino Caldo al Cioccolato Gelato alla Vaniglia e Coulis ai Frutti di Bosco*

*warmes Schoggi-Küchlein,  
Vanille-Glace mit  
Waldbeeren-Sauce*

*79.00 p.P.*





## ***Pranzo di Natale***

*ab 11:30 Uhr*

### ***Fritturina di Pesce***

***Calamari, Gamberi e Trigliette***

*frittierte Calamari, Crevetten und kleine Fische*

\*\*\*

***Risotto Carnaroli con Crema al Gorgonzola, Pere, Noci e Porcini Croccanti***

*Risotto mit Gorgonzola-Creme, Birnen, Baumnüsse und Steinpilze*

\*\*\*

***Filettino di Manzo con Salsa al Ginepro, Patate al Rosmarino e Verdure al Vapore***

*Rindsfilet-Mignon an Wacholder-Sauce, Rosmarin-Kartoffeln und gedämpftes Gemüse*

\*\*\*

***Zabaione con Panettone***

**65.00 p.P.**

## ***Cena di Santo Stefano***

*ab 18:00 Uhr*

***Pane Fritto Aromatizzato al Rosmarino***

\*\*\*

***Paccheri Crema di Pistacchio, Calamari e Gamberi***

*Paccheri mit Pistazie-Sauce , Calamari und Crevette*

\*\*\*

***Scaloppina di Vitello al Marsala con Caponata di Melanzane, Zucchine e Menta***

*Kalbsschnitzel an Marsala-Sauce mit Caponata von Aubergine, Zucchetti und Minz*

\*\*\*

***Panna Cotta all'Arancia con Limoni Canditi***

*Panna Cotta Orangen mit Kandierten Zitronen*

**60.00 p.P.**