

Silvester Dinner Cenone di San Silvestro

Aperitivo

ore 18:30 Uhr

Glas/bicchieri Cá del bosco

Dinner = Cenone

ore 19:30 Uhr

Amuse Gueule

Hausgemachtes Kräuterbrot mit Burrataespuma Balsamicokaviar und Fleur de Sel
Pane alle erbe fatto in casa con burrataespuma caviale di balsamico e fleur de sel

Rib Eye vom Wagyu auf Karotten-Kokoscreme mit marinierten Wildkräutern und
in Portwein geschmorte Tropez Zwiebeln

Rib Eye di Wagyu su crema di carote e cocco con erbe selvatiche marinate e cipolle Tropea brasate al vino porto

Schaumsüppchen aus Champagner mit kleinem Safran-Blätterteig gebäck und Gambero rosso di Sicilia
Schiuma di champagne con pasta sfoglia e zafferano e Gambero rosso di Sicilia

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Büffelricotta auf zweierlei Hokkaidokürbis und weißem Trüffel
Tortelli fatti in casa con ripieno di ricotta di bufala su bis di zucca Hokkaido e tartufo bianco

Sorbet von der Mandarine - *Sorbetto al mandarino*

Rinderfilet mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse dazu Jus vom Luis Lagrein
Filetto di manzo con gratin di patate e verdure miste e Luis Lagrein jus

Ananasparfait auf Schokoladenerde
Parfait all' ananas su crumble di cioccolato

Schokoladenkugel gefüllt mit Yuzumousse auf Grünteeplätzchen
Sfera di cioccolato ripiena di mousse allo yuzu e biscotto al tè verde

Petit fours

Mitternacht - A mezzanotte - At midnight

Panettone & Champagner