

San Silvestro da MATERIA

APERITIVO

FRANCIACORTA, OSTRICA YOGURT E RAVANELLO

(Franciacorta, Austern, Joghurt, Radieschen)

BENVENUTO DELLO CHEF

BRUSCHETTA AL NERO, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

(Schwarze Bruschetta, Butter, Anchovis aus Cantabrico)

ANTIPASTO

COTECHINO DI GAMBERI ROSSI, LENTICCHIE E STRACCIATELLA

(Rote Garnelen "Cotechino", Linsen, Stracciatella-Käse)

CAPELANTE, CAVOLFIORÉ AFFUMICATO E GUANCIALE

(Jakobsmuschel, geräucherter Karfiol, Guanciale-Speck)

PRIMO

TAGLIOLINI, ASTICE, MANDORLE E CAVIALE

(Tagliolini, Hummer, Mandeln, Kaviar)

SECONDO

BACCALÀ, CARCIOFI, BOTTARGA, MENTA E LIMONE

(Stockfisch, Artischocken, Bottarga, Minze, Zitrone)

PREDESSERT

APPLE TONIC

DESSERT

GELATO AL PANETTONE, CRUMBLE DI MANDORLE E BERGAMOTTO

CANDITO

(Panettone-Eis, Mandel-Crumble, kandierte Bergamotte)

MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO

(Italienische Tradition zu Mitternacht: Linsen, Wurst)

**Zu Silvester gibt es nur das komplette Silvester Menü
um 98 Euro**