



SILVESTERMENÜ

New Year's Eve Menu

ANTIPASTI

Antipasti Misti di Capo d'anno 18,50

✓ Gemischter festlicher Antipasti-Teller (bitte nach Allergenen fragen).
Auf Wunsch auch vegetarisch / vegan.
Mixed festive starters plate (please let us know in case of allergies. Vegan or vegetarian plate possible).

Getrübtes Carpaccio di Manzo 19,90
Rinder-Carpaccio / Trüffelcreme / Trüffelhobel^{g,h,8}
Beef carpaccio / truffle cream sauce / black truffle

Vitello Tonnato 15,90
Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce / Kapern^{8,g,d,c}
Thinly sliced veal / with tuna cream sauce / capers

Gratinierte Jakobsmuscheln in eigener Schaleⁿ 15,50
Scallops au gratin

PASTA / RISOTTO

✓ Risotto / grüner Spargel / getrocknete Tomaten / geröstete Mandelblätter^h (vegane Zubereitung möglich / *vegan option available*) 18,90
Risotto / green asparagus / sun-dried tomatoes / roasted almond bits

Gebratene Jakobsmuscheln auf Prosecco-Risotto mit grünem Spargel & Kirschtomaten^{n,i,g} 24,50
Pan-fried scallops on a prosecco risotto with green asparagus & cherry tomatoes

Tagliatelle Marinaio 18,90
Bandnudeln mit gebratenem Lachs, Riesengarnelen und Gemüsestreifen in Hummersauce^{b,a,d,c,g}
Ribbon pasta with fried salmon, king prawns, strips of vegetables in a lobster sauce

Tagliatelle al Salmone 18,90
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini in Tomatensauce^{a,c,d,g}
Ribbon pasta with strips of salmon and zucchini in tomato sauce

Pappardelle con straccetti di manzo 19,50
Breite Bandnudeln mit Streifen vom argent. BlackRanch Rinderhüfte, Thymian, Knoblauch, Kirschtomaten^{8,a,g,c}
Ribbon pasta with strips of Argentine rump steak, thyme, cherry tomatoes, garlic

✓ Tagliarini al tartufo nel cestino di parmigiano 24,50
Tagliarini mit Wintertrüffel in Trüffelcreme im Parmesannest^{a,c,g}
Tagliarini with black winter truffle & truffle cream served in a Parmesan basket (vegetarian dish without Parmesan basket).

Spaghetti allo zafferano 17,50
Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Hähnchenbruststreifen in Safrancremesauce^{8,a,g,c}
Spaghetti with sun-dried tomatoes and stripes of chicken breast in saffron cream sauce

FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

Entrecôte / Waldpilzsauce / getrübtes Kartoffelgratin^{8,g} 34,50
Entrecôte / Wild mushrooms sauce / truffle flavoured au gratin potatoes

Seeteufel-Bäckchen in Weisswein / schwarzer `Riso-Venere` mit Teriyaki & Sesamöl^{d,i,h,a,f} 27,50
Monkfish cheeks / white wine sauce / black Italian wholegrain rice cooked with Teriyaki sauce and sesame oil

P I Z Z A



Burrata 16,90

mit Burrata-Kugel, Kirschtomaten, Rucola, hausgemachter Pesto^{g,a,h}
with burrata cheese ball, cherry tomatoes, arugula, home made basil pesto

Parma 16,90

mit Parmaschinken, Rucolahaube und Parmesankäse^{g,a,8}
with Parma ham, arugula and parmesan cheese

Donna Maria 17,50

mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Hinterschinken, Rucolahaube und Parmesankäse^{g,a,2,3,8}
with parma ham, salame Milano, ham, rocket and parmesan cheese



Blöde Ziege 15,90

mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucolahaube^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, tomatoes and rocket

Feuer & Flamme 18,90

mit pikanter Tomatensauce, Scampi, Oliven und Kirschtomaten^{g,a,b,6}
with spicy tomato sauce, king prawns, olives and cherry tomatoes

Alter Schwede 18,90

mit Lachs, Spinat und Crème fraîche^{g,a,d}
with salmon, spinach and crème fraîche

Dummes Huhn 17,50

mit Hähnchenstreifen, Paprika und Kirschtomaten^{g,a,8}
with strips of chicken breast, peppers and cherry tomatoes

Bresaola 17,50

mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucolahaube und Parmesan^{g,a,8}
with air-dried Bresaola, arugula and Parmesan cheese



Vegetaria 13,50

mit verschiedenen Gemüsesorten^{g,a}
with mixed vegetables



Contadina 14,90

mit Schafskäse, Kirschtomaten und Oliven^{g,a,6}
with sheep's milk cheese, cherry tomatoes and olives

Tonnata 14,50

mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln^{g,a,d}
with tuna, capers, red onions

Quattro Stagioni 15,50

mit Champignons, Hinterschinken, Thunfisch und Artischocken^{g,a,d,1,2,5,6}
with mushrooms, ham, tuna and artichokes

Mare & Monti 15,50

mit Spinat und Shrimps^{g,a,b}
with spinach and shrimps



Rucola 14,90

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse^{g,a}
with cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese



Quattro formaggi 15,50

mit vier Käsesorten^{g,a}
with four cheeses

Sicilia 14,90

mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni^{g,8,a}
with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies

Capricciosa 14,90

mit Spinat, Champignons, Hinterschinken, Mailänder Salami^{g,a,1,2,3,5,6,8}
with spinach, mushrooms, ham and Salame Milano



Bufala 16,50

mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum^{a,9}
with bufalo mozzarella, cherry tomatoes, basil leaves

=====

VEGANER SCHMELZ *vegan cheese* (/ GLUTENFREI *gluten-free* (+3,90)

Pizzen werden mit Fior-di-latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
Pizzas are baked with Fior-di-latte-Mozzarella and tomato sauce.

D E S S E R T

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern / Pistazieneis^{a,g,c,h} 10,50
Chocolate soufflé with fluid core / pistachio ice cream

Gemischter Dessert-Teller 10,50
mit Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au Chocolat^{a,c,g,h,9}
Mixed dessert plate with tiramisu, mousse au chocolat and panna cotta

Prosecco-Sorbet^l 10,50
2 Kugeln Sorbet (versch. Sorten) mit einem Schuss Prosecco
Two sorts of Sorbet with a splash of prosecco
(vegan ohne Prosecco / *vegan without prosecco*)

=====

DAS GANZE TEAM da noi WÜNSCHT IHNEN
EIN FROHES & GESUNDES NEUES JAHR !

OUR WHOLE da noi TEAM WISHES YOU
A HAPPY, HEALTHY & PROSPEROUS NEW YEAR!