



## Silvestermenü | Menu Capodanno

Confiertes Filet vom Bachsaibling  
Meerrettich Schaum / rote Beete Reduktion  
Filetto di salmerino alpino confit  
schiuma di raffano / riduzione di barbabietola

\*\*\*

Cremesüppchen von der Schwarzwurzel  
Aldeiner Shiitake Pilze / Kräuter Öl  
Crema di scorzonera  
funghi shiitake di Aldino / olio di erbe

\*\*\*

Bischofsmützen mit geschmorter Wildfüllung  
Selleriecreme / frittierter Rotkohl  
Fagottini ripieni con selvaggina brasata  
crema di sedano rapa / cavolo rosso fritto

\*\*\*

Jakobsmuschel / Tiefseegarnele / Pastinake  
Kartoffel Espuma / schwarzer Trüffel  
Capesante / gamberi di mare / pastinaca  
espuma di patate / tartufo nero

\*\*\*

Mandarinen Sorbet / Minze  
Sorbetto di mandarino / menta

\*\*\*

Kalbsfilet sous vide gegart / Jus vom Blauburgunder Dignus  
Petersilienwurzelcreme / Palmkohl  
Filetto di vitello sous vide / salsa di Pinot nero Dignus  
crema di prezzemolo rapa / cavolo nero

\*\*\*

Haselnuss Cannolo gefüllt mit Birnen Mousse  
Gewürztraminer- Zimt Espuma  
Cannolo con nocciole ripieno con mousse di pera  
espuma di Gewürztraminer e cannella

7 Gang Menü / Menu da 7 portate € 102,00

**Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam am Balkon auf das neue Jahr an. Auch ein Feuerwerk wird Sie erwarten.**

**A mezzanotte Vi aspettiamo sul balcone per brindare insieme a noi e assistere al nostro spettacolo pirotecnico.**