

## *Silvestermenü*

### *Zur Begrüßung 1 Glas Champagner*

*Gegrillte Oktopusstentakel mit marinierte Kirschtomaten auf Kartoffelpüree  
Schwarze Tagliolini mit Salzwasser-Scampi und Vongole in Proseccosauce  
Seeteufelmedallion in Minze-Inger-Kumquatsauce dazu rote Beete Ravioli*

*oder*

*Rinderfilet in Barolo Reduzion, Parmesankruste dazu Ratatouille-Gemüse*

*Weißer Schokosouffle mit Mangosorbet*

*89,-*

### *Aperitiv*

*Hugo - Aperol Spritz - Campari Spritz - Rammazotti Rosato Spritz - Sarti Tonic 7,90*

*Prosecco Millesimato Zenin 5,90*

*Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino (0,1) 8,20*

*Jean Paul Deville (0,1) 12,00*

### *Champagne*

*Neuve Cliquet Ponsardin (0,75) 120,00*

*Moët & Chandon (0,75) 130,00*

### *Rotwein*

*Primitivo di Manduria DOC 2019 / Passione Segreta / Puglia 4,7 10,8 32,-*

*Ripasso DOC 2021 / La Cengia / Veneto 5,1 11,7 35,-*

*Cabernet Sauvignon IGP 2021 / Carapetto / Marche 6,2 10,8 43,-*

### *Weißwein*

*Custoza DOC 2023 / Il Pignetto / Bussolengo 4,6 10,9 32,-*

*Roero Arneis DOC 2023 / Pescaja / Piemonte 5,9 13,5 41,-*

*Lugana DOC 2023 / Menegotti / Lombardia 4,9 11,2 33,-*

*Um Mitternacht bieten wir unseren Gästen wie jedes Jahr die laut Tradition glückbringende  
italienische Linsen an und freuen uns darauf, gemeinsam das Feuerwerk anzuschauen*