



· CAPODANNO CLASSICO ·

SILVESTER 2026 · 119 € PRO PERSON

· BENVENUTO ·

APERITIVO DELLA CASA CON SALUTO DALLA CUCINA

Hausaperitif mit Gruß aus der Küche

· ANTIPASTO ·

CESTINO DI PARMIGIANO CON LENTICCHIE E ZAMPONE

Parmesankörbchen mit Linsen und Zampone

BACCALÀ FRITTO SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA

Frittierter Stockfisch auf rotem Zwiebelkompott

CUBO DI PARMIGIANA CON PROVOLONE DEL MONACO

Parmigiana-Würfel mit Provolone del Monaco

SGONFIOTTO RIPIENO DI MOUSSE AL CAVOLO NERO E RICOTTA SU CREMA DI CANNELLINI

*Gefülltes Teigkissen mit Schwarzkohl-Ricotta-Mousse
auf Cannellini-Creme*

POLPETTINA DI SALUMI TOSCANI SU POMODORO RISTRETTO AL BASILICO

*Kleine Polpetta aus toskanischen Wurstspezialitäten
auf reduziertem Basilikum-Tomatenfond*

· PRIMO ·

RISOTTO AL RAGÙ DI CHIANINA CON FUNGHI PORCINI, MANTECATO CON PECORINO TOSCANO

Risotto mit Chianina-Ragù, Steinpilzen und Pecorino Toscano

· SECONDO ·

FILETTO DI MANZO BARDATO CON LARDO DI COLONNATA E CROSTA DI PECORINO, CON CAVOLO NERO RIPASSATO, PURÈ DI PATATE AL TARTUFO E GLASSA AL CHIANTI

*Rinderfilet im Mantel von Lardo di Colonnata mit Pecorinokruste,
geschwenktem Schwarzkohl, Trüffel-Kartoffelpüree und Chianti-Jus*

· DOLCE ·

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SALSÀ ALLA VANIGLIA SU PANDORO CROCCANTE

Schokoladenmousse mit Vanillesauce auf knusprigem Pandoro



· CAPODANNO VEGGIE ·

SILVESTER 2026 · 109 € PRO PERSON

· BENVENUTO ·

APERITIVO DELLA CASA CON SALUTO DALLA CUCINA

Hausaperitif mit Gruß aus der Küche

· ANTIPASTO ·

CESTINO DI PARMIGIANO CON LENTICCHIE

Parmesankörbchen mit Linsen

**SGONFIOTTO RIPIENO DI MOUSSE AL CAVOLO NERO E RICOTTA
SU CREMA DI CANNELLINI**

*Gefülltes Teigkissen mit Schwarzkohl-Ricotta-Mousse
auf Cannellini-Creme*

CUBO DI PARMIGIANA CON PROVOLONE DEL MONACO

Parmigiana-Würfel mit Provolone del Monaco

POLPETTINA DI MELANZANE SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA

Auberginen-Polpetta auf rotem Zwiebelkompott

SFORMATINO DI CASTAGNE E GORGONZOLA

Kleines Kastanien-Gorgonzola-Flan

· PRIMO ·

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE,
MANTECATO AL PECORINO TOSCANO**

Risotto mit Steinpilzen, Kastanien und Pecorino Toscano

· SECONDO ·

**TERRINA DI POLENTA CON CAVOLO NERO RIPASSATO,
FONDUTA DI PARMIGIANO E CUBETTI
DI FOCACCIA TOSCANA AROMATIZZATA**

*Polenta-Terrine mit geschwenktem Schwarzkohl, Parmesan-Fonduta
und aromatisierten Würfeln von toskanischer Focaccia*

· DOLCE ·

**MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA
SU PANDORO CROCCANTE**

Schokoladenmousse mit Vanillesauce auf knusprigem Pandoro