

Silvester - Capodanno

MENÙ CLASSICO

Benvenuto Drink

Accompagnato da una spuma di burrata, polvere di pomodoro & gocce di basilico

Serviert mit Burrataschaum, Tomatenpulver & Basilikumtropfen

Selezione di Antipasti

- Cheesecake salata mousse di mortadella e granella di pistacchio-
Herzhafter Cheesecake mit Mortadella-Mousse & Pistazien
- Sformatino di cavolfiore con crema di pecorino-
Blumenkohl-Törtchen mit Pecorino-Creme
- Pappa al pomodoro con burratina al basilico-
Pappa al Pomodoro (toskanische Brotsuppe) mit Basilikum-Burrata
- Bombetta di suino su crema di bufala al pepe-
Bombette aus Schwein auf Büffelkäsecreme mit schwarzem Pfeffer
- Cestino di patata aromatizzata alle erbe con ragù di cinghiale-
Kartoffelnest aromatisiert mit Kräutern & gefüllt mit Wildschweinragout

Primo

Mezze maniche con ragù di anatra profumato all'arancio
Mezze maniche Pasta mit Entenragout verfeinert mit Orange

Secondo

Mosaico di vitello con foglie di cavolo nero su crema di cavolo fiore & nocciole

Kalbfleisch-Mosaik mit Schwarzkohlblättern auf Blumenkohlcreme & Haselnuss

Dolce

Panna Cotta al vin brûlé con panettone croccante
Glühwein - Panna Cotta mit knusprigem Panettone

Silvester - Capodanno

MENÙ VEGGI

Benvenuto Drink

Accompagnato da una spuma di burrata, polvere di pomodoro & gocce di basilico

Serviert mit Burrataschaum, Tomatenpulver & Basilikumtropfen

Selezione di Antipasti

-Cheesecake salata con rucola e pomodorino confit-

Herzhafter Cheesecake mit Rucola und confierten Kirschtomaten

-Sformatino di cavolfiore con crema di pecorino-

Blumenkohl-Törtchen mit Pecorino-Creme

-Pappa al pomodoro con burratina al basilico-

Pappa al Pomodoro (toskanische Brotsuppe) mit Basilikum-Burrata

-Bombetta di verdure su crema di bufala al pepe nero-

Gemüse-Bombette auf Büffelcreme mit schwarzem Pfeffer

Primo

Risotto con crema di cavolo viola, crema di parmigiano e polvere di pistacchio

Risotto mit violetter Kohlcreme, Parmesanschaum und Pistazienpulver

Secondo

Mosaico con foglie di cavolo nero con mix di carote, porri su crema di cavolfiore & mandorle tostate

Schwarzkohl-Mosaik mit Karotten-Lauch-Mix auf Blumenkohlcreme & gerösteten Mandeln

Dolce

Panna Cotta al vin brûlé con panettone croccante

Glühwein - Panna Cotta mit knusprigem Panettone

Silvester - Capodanno

INFORMATIONEN

Ablauf

Einlass: ab 19 Uhr
Menüstart: 20 Uhr

Ort

Rustikeria, Bottega Toscana, Rosenheimer Str. 1, 81667 München

Reservierung & Kosten

Reservierungen per E-Mail an mail@rustikeria.de
Kosten Menù classico 109 Euro // Menù Veggi 99 Euro
Inkl. Drink di Benvenuto - weitere Getränke extra
Anzahlungsrechnung 50 Euro pro Person

Vi aspettiamo!

Wir freuen uns auf euch !

