



Enoteca L'Angolino

Menu Di San Silvestro

Antipasti

Strudel di Branzino con Cavoli rossi fritti
Wolfsbarschstrudel mit frittierten Rotkohl-Julienne
oder

Tartar di Tonno su letto di Radicchio Trevisano con Spuma di Rafano
Thunfischtartar auf einem Bett aus Radicchio Trevisano mit Meerrettich Schaum

Zuppa

Crema di Carciofi con Capesante gratinate
Artischocken-Creme-Suppe mit gratinierter Jakobsmuschel

Primi

Gnocchi di Ceci con Ragù di Gamberi e Porcini alle Erbe
Gnocchi aus Kichererbsen mit Garnelenragout und Steinpilzen
oder

Ravioloni ripieni di Fegato d'Oca in Salsa di Foie Gras con Madeira
Ravioloni mit Gänseleber in Foie Gras - Madeira Sauce

Secondi

Rotolini di Rombo marinato con Astice in Salsa di Lenticchie rosa e Puré di Patate viola
Steinbuttfiletröllchen mit Hummer in einer Sauce aus rosa Linsen und einem Püree aus violetten Kartoffeln
oder

Filetto di Manzo con Salsa di Tartufo nero e Puré di Maroni e Mela
Rinderfilet in Trüffelsauce mit Maroni-Apfel-Püree

Dolce

Mousse al Cioccolato con Salsa di Pere e Recioto della Valpolicella
Mousse au Chocolat in einer Sauce aus Birnen und Recioto Dessertwein
oder

Zabaione con Panettone al Moscato
oder

Tortino di Mascarpone e Cannella con Macedonia Arance Sanguinelle
Mascarpone-Zimt-Törtchen mit Blutorangen