

# *Menü di San Silvestro 2017*

## *Menü di Pesce*

- *Oktopus Salat alla „ Catalana „*
  - *Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Jakobsmuscheln und Pistazien*
  - *Doradenfilet mit Kartoffel-Safran Haube ,serviert mit Karotten - Ingwer Mousse und Löwenzahn .*
  - *Apfelmousse mit Tonkabohnen und Cacao -Crumble*
- 55€ (Inklusive 1 Glas 0,1l Champagne)*

## *Menü di Carne*

- *Kartoffel-Gâteaux gefüllt mit Guanciale Sardo und Provola affumicata*
  - *Hausgemachte Ravioli ( Porchetta Füllung ) mit Birne und Pecorino Romano*
  - *Lammkotelett in Blaubeersosse ,Topinambur und Polenta*
  - *Crema di Mascarpone mit Gocchie di Cioccolato und Biscotto Croccante*
- 50€ (Inklusive 1 Glas 0,1l Champagne)*

## *Menü Vegano-Vegetariano*

- *Salat mit frischem Artischocken aus Sardinien ,Cherry Tomaten-Confit und lila Karotten*
  - *Risotto mit frischem Spinat , Granatapfel und Mandeln*
  - *Kichererbsen-Bratlinge , serviert mit Rotkohl und Guacamole*
  - *„ Crostatina „ mit Haselnuss-und RoteBeete -Creme und Datteln*
- 45€ (Inklusive 1 Glas 0,1l Champagne)*

*Il Team di CaliBocca Vi augura Buon 2018*

