

# Silvester im Cavallino



## Antipasti-Vorspeisen

	€
<b>Gamberone in Crosta di Frutta Secca su Crema di Topinambur</b> Riesengarnele in Kruste von getrockneten Früchten und Nüsse auf Topinambur-Creme	12,00
<b>Parmigiana di Melanzane su fonduta di pecorino Toscano</b> Auberginen-Auflauf mit Mozzarella auf Pecorino-Creme	12,00
<b>Tartar di Chianina con Mayonnaise di Kaki e Chutney di Pomodori</b> Rinderfilet-Tartar mit Kaki-Mayonnaise und Chutney-Tomaten	13,50

## Primi-Nudelgerichte

<b>Gnocchoni ai Formaggi con Crema di Barbabietola e Mela Verde</b> Riesen-Gnocchi gefüllt mit Käse auf Rote-Bete-Creme, grüner Apfel und Walnuss	14,50
<b>Bigoli alla Genovese di Vitello e Parmigiano di Bufala</b> Hausgemachte halblange Bandnudeln mit Kalbs-Ragout garniert mit Büffel-Parmesan	14,50
<b>Tortelloni ai Spinaci su Crema di Zaffreano con Straccetti di Salmone affumicato</b> Riesen-Tortellini gefüllt mit Spinat auf Safran-Creme garniert mit geräuchertem Lachs	14,50

## Secondi-Fleisch-und Fischgerichte

<b>Carré di Agnello in Crosta di Pistacchio in Salsa Pommery e Patate al Pepe Verde</b> Lamm-Karré in Pistazien-Kruste an Pommery-Senf-Honig-Soße dazu Pfeffer-Kartoffeln	29,50
<b>Filetto di Branzino al Pane Profumato sul Letto di Cime di Rapa</b> Wolfsbarsch-Filet mit Kräuter-Brot auf italienischem Stängelkohl	29,50

## Dolci-Dessert

<b>Cre moso alla Vaniglia</b> Feiner Blätterteig mit Vanille-Pudding und Puderzucker	8,00
<b>Profitaroles ripieno con Gelato al Latte e colata di Nocciola</b> Windbeutel gefüllt mit Milcheis garniert mit Nougat-Creme	8,00