

SENZANOME'S WEIHNACHTSMENÜS 2017 (NUR AUF VORBESTELLUNG UND AB 10 PERSONEN!!!)

MENÜ 1

TOMINO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI

Tomino-Käse ^{Piemonteser Weichkäse} vom Grill mit gebratenen Champignons

PACCHERI AL RAGÚ DI VITELLO ALLA GENOVESE

Riesen-Rigatoni mit Kalbs-Ragout in Weißweinsauce

TIRAMISÚ

In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme

26,00 €

MENÜ 2

CUORI DI POMODORINI GIALLI CON BURRATINA

Gelbe Kirschtomaten mit Burratina ^{Filata-Frischkäse}

TURBANTE D'ORATA E GAMBERONE

Doraden-Grarnelen-Turban dazu Gemüse

CAPRESE DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Hausgemachter Schokoladen-Kuchen mit Vanille-Eis

36,00 €

MENÜ 3

PARMENTIER PROFUMATA AL TARTUFO CON GAMBERONE AL LARDO

Kartoffel-Creme mit Garnelen umhüllt mit Lardo-Speck, aromatisiert mit schwarzem Trüffel

RAVIOLI RIPIENI DI AGNELLO E TIMO SFUMATI AL COGNAC CON CASTAGNE E AMARETTO

Ravioli gefüllt mit Lamm und Thymian mit Kastanien und Amaretto an feiner Butter-Cognacsauce

MILLEFOGLIE DI TONNO CON VERDURE DI STAGIONE

Thunfisch-Auflauf mit Gemüse dazu Spinat und Kartoffeln

STRUDEL DI MELA CON SALSA AL MANDARINO

Warmer Apfel-Strudel garniert mit Mandarinen-Creme

46,00 €

