

# SENZANOME WEIHNACHTSMENÜS 2019

NUR AUF VORBESTELLUNG!

## MENÜ 1 VEGETARISCH 25,00 €

### **VERDURA DI STAGIONE CALDA**

Gemüseteller der Saison aus dem Backofen

### **CAPELETTI DI ZUCCA CON SALSA AL BURRO**

Teigsäckchen gefüllt mit Kürbis an leichter Buttersoße

### **ODER**

### **PARMIGIANA**

Italienischer Auberginen-Mozzarella-Auflauf

### **TIRAMISU**

In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme

## MENÜ 2 30,00 €

### **ANTIPASTO SENZANOME**

Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses

### **SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALL'ARANCIO, VERDURE E PATATE**

Lachs vom Grill an Orangensoße, Gemüse und Kartoffeln

### **CRÉME CARMEL**

Creme Karamell

## MENÜ 3 35,00 €

### **NUVOLE DI ZUCCA CON GAMBERETTI MARINATI ALO ZENZERO**

Kürbis Carpaccio mit in Ingwer marinierte Garnelen

### **NODINO DI VITELLO IN SALSA DI SENAPE CON BIETOLA ASIATICA, VERDURE E PATATE**

Kalbsrücken an leichter Senfsoße und Pak Choi dazu Gemüse und Kartoffeln

### **DOLCI MISTI**

Verschiedene Dessert-Variationen

## **MENÜ 4**

48,00 €

### **BATUTTA PIEMONDESE**

Rindertartar mit Parmesansplitter und Trüffel

### **PLIN RIPIENI DI TARTUFO CON SALSA AL BURRO E PARMIGIANO E SCAGLIE TARTUFO**

Teigtäschchen gefüllt mit Trüffel an Parmesan-Butter-Soße und Trüffelspalten

### **VITELLO IN SALSA DI SCALOGNO E TARTUFO CON PATATE ALLE MANDORLE**

Kalbsmedaillons mit Schalotten-Trüffel-Buttersoße und Mandelkartoffeln

### **CREME BRULEE**

Crème Brûlée