



# **Silvester im Cavallino**

Mindestverzehr pro Person:

Ein Nudel- oder Fleisch-/Fischgericht dazu wahlweise eine Vorspeise oder Dessert!!!

## **Antipasti-Vorspeisen**

€

### **CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON BURRATA, NOCI E CASTAGNE**

16,50

Rote Bete-Carpaccio mit Burrata-Käse Nüsse und Kastanien

### **PIZZA FRITTA CON SCAMORZA, SALICCIA E ZUCCA**

17,00

Frittierte Mini-Pizza mit Scamorza-Käse, Salsiccia und Kürbis

### **TARTAR DI TONNO E AVOCADO SU CARPACCIO D'ANANAS ALL' ANICE STELLATO**

18,50

Thunfisch-Tartar mit Avocado auf Ananas-Carpaccio aromatisiert mit Stern-Anis

## **Primi-Nudelgerichte**

### **BAULETTI CON GORGONZOLA E NOCI IN SALSA DI ZUCCA E AMARETTI**

22,00

Ravioli gefüllt mit Gorgonzola und Nüsse in Kürbis-Soße garniert mit Amaretto-Streusel

### **TAGLIOLINI CON SALSICCIA, TARTUFO E PECORINO**

28,00

Feine Bandnudeln mit Salsiccia, Trüffel und Pecorino-Creme

### **PACCHERI CON MOSCARDINI ALLA PIZZAIOLA**

24,00

Riesen-Rigatoni mit Baby-Oktopus, Kapern und Oliven in Tomatensoße

## **Secondi-Fleisch-und Fischgerichte**

### **ENTRECOTE DI MANZO IN SALSA DI PORCINI SU PURE DI PATATE AL TARTUFO E SPINACI**

35,00

Zwischenrippenstück auf niedriger-Temperatur gebraten an Steinpilzsoße auf Kartoffel-Trüffel-Püree und Spinat

### **FILETTO D'ORATA IMPANATO ALLE ERBE CON GUAZZETTO DI COZZE E PATATE**

35,00

Dorade-Royal-Filet mit Kräuter-Panade auf Miesmuscheln und Kartoffeln in Weißweinsauce

## **Dolci-Dessert**

### **TORTINO AI DUE CIOCCOLATI CON CREMA GRAND MARNIER E MANGO-TOPPING**

11,00

Schokosoufflé aus Zartbitter- und Kern mit Vollmilchschokolade auf Grand Marnier-Creme und Mango-Topping

### **I CLASSICI**

9,50

Die Klassiker: Tiramisu & Panna Cotta