

Silvester im Ristorante Cavallino

Mindestverzehr pro Person: Ein Nudel- oder das Fleisch-/Fischgericht dazu wahlweise eine Vorspeise oder Dessert!!!

Aperitivi - Aperitifs

	€	€
Prosecco Extra dry	0,1l 7,00	0,75 l 44,00
Franciacorta (Spumante)	0,1l 9,50	0,75 l 54,00
Hugo	0,2l 8,50	
Aperol Spritz	0,2l 8,50	
Martini bianco/rosso	5 cl 7,00	
Campari Orange/Soda	4 cl 8,50	
Sherry	5 cl 7,00	
Crodino (alkoholfrei)	0,1l 5,00	

Bibite Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,3l 4,50		
Afri Cola ohne Zucker	0,3l 4,50		
Bluna Orange	0,3l 4,50		
Saftschorle	0,3l 4,50		
Bitter Lemon	0,2l 3,50		
Tafelwasser Spritzig/Still	0,7l 6,00		
Teinacher Gourmet Medium/Still	0,5l 5,00	0,75 7,50	

Birra - Bier

Löwenbräu Pils (vom Fass)	0,3l 4,50	0,5l 6,00	
Franziskaner Kristallweizen		0,5l 6,00	
Franziskaner Hefeweizen (vom Fass)	0,3l 4,50	0,5l 6,00	
Franziskaner Hefeweizen dunkel		0,5l 6,00	

Vini Bianchi/Rosati - Weiß- und Roséweine

Trebbiano	0,2l 7,50		
Lugana	0,2l 9,50	0,75 l 33,00	
Chardonnay	0,2l 9,50	0,75 l 33,00	
Rosé	0,2l 9,50	0,75 l 33,00	

Vini Rossi - Rotweine

Montepulciano	0,2l 7,50		
Primitivo	0,2l 9,50	0,75 l 33,00	
Ripasso	0,2l 9,50	0,75 l 33,00	
Santinumi riserva Speciale		0,75 l 58,00	

Antipasti-Vorspeisen

€

VELLUTATA DI PATATE CON CAPASANTA DORATA

Kartoffelsuppe mit angebratener Jakobsmuschel

15,00

TORRETTA DI MELANZANE CON CREMA DI PARMIGIANO E BASILICO

Auberginen-Mozzarella-Türmchen auf Parmesan-Creme garniert mit Basilikum-Pesto

16,00

GIRELLO DI VITELLO CON SALSA DI CARCIOFI E TARTUFO

Feine Kalbssemmelrolle-Scheiben mit Artischocken-Trüffel-Soße

17,00

Primi-Nudelgerichte

PASTA FRESCA CON SALSICCIA, PORCINI E STRACCETTI DI SCAMORZA AFFUMICATA

Hausgemachte Nudeln mit Salsiccia, Steinpilze garniert mit geräuchertem Scamorzakäse

16,50

GNOCCHI CASARECCI ALLA RAPA ROSSA CON CREMA DI CAPRINO E NOCI

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi mit Ziegenkäse-Creme garniert mit Walnüsse

17,50

TORTELLONI AL SALMONE CON CREMA DI ANETO E POMODORINI GIALLI

Riesen-Tortellini gefüllt mit Lachs in Dill-Creme garniert mit gelben Kirschtomaten

18,50

Secondi-Fleisch-und Fischgerichte

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E ZUCCA CON SPINACI SALTATI

Wolfsbarsch-Filet in Kartoffel-Kürbis-Kruste dazu Spinat

28,50

FILETTO DI MANZO IN OLIO COTTURA CON SALSA DI TALEGGIO E TARTUFO

Rinderfilet mit niedriger Temperatur gebraten in Taleggio-Trüffel-Soße dazu Sesam-Kartoffeln

33,00

Dolce-Dessert

TIRAMISU DI PANETTONE CON CREMA AL LIMONCELLO

Panettone-Tiramisu mit Limoncello-Creme

9,50