



Silvester im Cavallino

Mindestverzehr pro Person:

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

Aperitivo "Happy new year"-Aperitif

€

GINTONIC MIT GURKEN, LIME UND SALBEI

13,00

dazu Focaccia mit geräuchertem Lachs, Bergkäse-Creme, Guacemole und deutscher Kaviar

Antipasti-Vorspeisen

VELLUTATA DI PATATE CON CAPESANTE E TARTUFO

23,00

Kartoffel-Creme mit Jakobsmuscheln und Trüffel

TOMINO PIEMONTESE CON NOCI, MIELE E BARBABIETOLA

18,00

Weichkäse aus dem Piemont mit Walnüssen, Honig und Rosmarin auf Rote Bete-Carpaccio

ROASTBEEF CON CREMA DI CARCIOFI, ZUCCA E GRANA geht auch Glutenfrei

22,00

Roastbeef auf Artischocken-Creme mit Kürbis und Grana Padano-Käse

Primi-Nudelgerichte

RAVIOLI AI PORCINI SU CREMA DI CASTAGNE, NOCCIOLE TOSTATE E PESTO DI BASILICO

25,00

Ravioli gefüllt mit Steinpilze auf Kastanien-Creme, getoastete Haselnüsse und Basilikum-Pesto

TAGLIATELLE CON RAGÚ DI OSSOBUCCO E CREMA DI BUFALA

28,00

Bandnudeln mit Kalbshachsen-Gemüse-Ragout und Büffel-Mozzarella-Creme

PACCHERI CON PESCE SPADA IN CREMA DI PISELLI E PEPERONE CROCCANTE geht auch Glutenfrei

26,00

Riesen-Rigatoni mit Schwertfisch und Erbsen-Creme garniert mit knusprige Paprika-Flocken

Secondo-Fischgericht

PESCE SPADA IN CROSTA DI PATATE E MANDORLE SU CAPONATA E PESTO DI BASILICO

36,00

Schwertfisch in Kartoffel-Mandel-Kruste auf Gemüse-Caponata und Basilikum-Pesto geht auch Glutenfrei

Dolci-Dessert

CANNOLO RIPIENO CON RICOTTA E AMARENE E GOCCIE DI CIOCCOLATO

13,00

Brandteig-Rolle gefüllt mit Ricotta, Amarenakirschen und Schoko-Taler

I CLASSICI Tiramisu geht auch Glutenfrei

10,50

Die Klassiker: Tiramisu & Panna Cotta