

# Silvester im Cavallino



## Antipasti-Vorspeisen

<b>Vellutata di Patate al Limone con Spiedino di Pesce</b> Kartoffel-Creme aromatisiert mit Zitrone und Fisch-Spieß	€ 13,00
<b>Parmigiana di Melanzane su fonduta di Scamorza</b> Auberginen-Auflauf mit Mozzarella auf Scamorza-Creme	13,00
<b>Boccone di Caprino con Bresaola e Topping di Mirtilli rossi</b> Ziegenkäse paniert mit Bresaola garniert mit Preiselbeeren-Creme	13,00

## Primi-Nudelgerichte

<b>Paccheri al Ragú d'Agnello con Trucoli di Provolone</b> Riesen-Rigatoni mit Lamm-Ragout garniert mit Provolone-Käse	15,00
<b>Tortelloni ripieni di Asparagi su Crema di Tartufo Bianco</b> Riesen-Tortellini gefüllt mit Spargel und Ricotta auf Creme von Weißem Trüffel	16,00
<b>Tagliolino alla Genovese di Mare sfumato allo Champagner</b> Hausgemachte Feine Bandnudeln mit Wild-Riesen-Garnelen flambiert mit Champagner	17,00

## Secondi-Fleisch-und Fischgerichte

<b>Filetto di Manzo con Crema di Funghi Porcini e Nocciole con Spinaci e Polenta</b> Rinder-Filet an Steinpilz-Creme garniert mit Nüssen dazu Spinat und Polenta	29,50
<b>Filetto di Branzino in Crosta di Patate e Melissa al Limone su Spinaci</b> Wolfsbarsch-Filet in Kartoffeln-Zitronenmelissen-Kruste auf Spinat	29,50

## Dolci-Dessert

<b>Soufflé al Cioccolato con Sorbetto al Frutto della Passione</b> Schokoladen-Soufflé mit Passionsfrucht-Sorbet	8,00
<b>Tre Dolcezze</b> Süße Trilogie: Cannolo Siciliano, Babá und Panna Cotta alla Nutella	10,50