

Mittwoch 20.12.2017 ab 18.30
Cena di Natale



ANTIPASTO

Sauté di Vongole con Broccoletti e crostini all'Aglio
(Venus Muscheln Sauté mit Wilde Brokkoli und Knoblauch "Crostini")

Insalata di Finocchi agli agrumi con Cedro caramellato
(Fenchel Salat in Orange-Limette Vinaigrette und Karamellisierte Citrus)

PRIMO

Lasagna di Mare con Gamberi, Calamari e Filetti di Gallinella
(Meeres Lasagne mit Garnelen, Calamari und Fisch-Besciamelle Sauce)

INTERMEZZO

Sorbetto al Limone

SECONDO

Involtino di Manzo con San Daniele, Parmigiano e Salvia con salsa di
Burro e Limone
(Rindsrullade mit Prosciutto, Parmigiano und Salbei in Butter-Zitronen Sauce)

DESSERT

Pastiera Napoletana

€ 40,00

Um Reservierung wird Gebeten (Bis Montag 18.12.2017)