

Silvestermenü

Cenone di Capodanno

new year's eve menu

Vorspeise

Hummercrèmesuppe
mit Flusskrebse und Wasabischaum
lobster cream soup with crayfish and wasabi foam

Hauptgang

Pappardelle mit Rinderfiletspitzen
in einer Steinpilz-Rahmsauce
pappardelle with beef fillet tips in a porcini cream sauce

oder

Lachs mit Flusskrebse und Kirschtomaten
in Weisswein-Kräutersauce, dazu Süßkartoffelpüree
salmon with crayfish and cherry tomatoes in white wine and herb sauce, with mashed sweet potatoes

Dessert

Crème brûlée mit Früchten der Saison
crème brûlée with fruits of the season

€ 32.90 pro Person

inklusive ein Glas Prosecco
per person including a glass of prosecco



Sole d'Oro
CUCINA ITALIANA

2019