A´MURA SILVESTER
Silvester Menü

Vorspeise

Capesante scottate- Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree, verfeinert mit Zitronenbutter

oder

Burrata e Barbabietola - cremige Burrata auf marinierter roter Bete mit Pistaziencrumble und Basilikumöl

Zwischengang

Risotto ai funghi porcini - Steinpilzrisotto mit frischem Thymian

oder

Gamberone in Crosta di Kataifi- Knusprig in feinen Teigfäden gebackene Riesengarnele auf leichten Zitronen-Aioli-Spiegel und Kräutern

Hauptgang

Filetto d'agnello al Pistacchio- rosa gebratenes Lammfilet in Pistazienkruste auf cremigen Blumenkohlpüree mit feinem Thymianjus

oder

Paccheri allo Zafferano e Gamberi- in einer feinen Safrancreme mit gebratenen Riesengarnelen, verfeinert mit Zitrone und Kräutern

oder

Guancia di Vitello- butterzart geschmorte Kalbsbäckchen auf cremigem Trüffel-Kartoffelpüree und einer feinen Rotweinjus

Dessert

Profiterol al pistaccio- Überzogen mit weisser Schokolade und gehackten Pistazien

oder

Cannolo Siciliano Classico- gefüllt mit süsser Ricottacreme, Schokoladenstreusel und Puderzucker

3-Gang 79,- / 4-Gang 89,-

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergenen Inhaltsstoffe unserer Speisen an.