



COLLANA

BAR E CAFFÈ

Capodanno
2022

LA NOTTE DI CAPODANNO
SILVESTERABEND

VENERDI 31 DICEMBRE 2021



SILVESTER MENU

Menu di Capodanno

VINI BIANCHI

TOSCANA

TOSCANA IGT – OTTO MURI, 2018

Collazzi, Tavarnuzze

100% Fiano

75cl, 58

SARDEGNA

VERMENTINO 1SORSO, 2018

Bagella Leonardo

100% Vermentino

75cl, 54

VINI ROSSI

VENETO

VALPOLICELLA CLASS. SUP. DOC RIPASSO, 2017

La Casetta di Ettore Righetti, Negrar, Domini Veneti

65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Cabernet, 10% Rondinella

75cl, 62

LOMBARDIA

BRESCIANO IGT – NOTTE A SAN MARTINO, 2016

Olivini, Desenzano del Garda

100% Merlot

75cl, 74

TOSCANA

BOLGHERI DOC, 2018

Cipriana

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

75cl, 62

SILVESTERMENU

Menu di Capodanno

FRANCIACORTA E OSTRICHE

Franciacorta und Austern mit Chimichurri
Franciacorta and oysters with chimichurri

SASHIMI DI TONNO AL POMPELMO

Thunfisch-Sashimi an Grapefruit-Emulsion
Tuna sashimi with grapefruit emulsion

ZUPPA D'ASTICE

Hummersuppe mit Hummerfleisch
Lobster soup with lobster meat

AGNOLOTTI AL TARTUFO

Agnolotti mit Ricotta, Trüffel und Eigelb gefüllt, an Parmesanreduktion
Agnolotti filled with ricotta, truffle and egg yolk, with Parmesan reduction

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet
Lemon sorbet

FILETTO DI MANZO GLASSATO

Glasiertes Rindsfilet an Morchel-Cognac-Sauce,
*Glazed beef fillet with morel cognac sauce,
parsnip-mashed potatoes and vegetable pearls*

VARIETÀ DI DOLCI

Trüffel-Zimt-Würfel mit Kokosschaum und Zwetschgenglacé
Truffle and cinnamon cubes with coconut foam and plum ice cream

CHF 140.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Rind: CH | Hummer: CAN | Austern: FR | Thunfisch: Östlicher Indischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 57

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»

SILVESTERMENU

Menu di Capodanno

FRANCIACORTA E MOZZARELLA IN CARROZZA

Franciacorta und frittierte Büffelmozzarella-Perlen auf Datteltomaten

Franciacorta and fried Buffalo mozzarella pearls on tomatoes

CARPACCIO DI PERA

Birnencarpaccio mit Gorgonzola und Walnüssen
an Granatapfel-Vinaigrette

Pear carpaccio with Gorgonzola and walnuts with pomegranate vinaigrette

ZUPPA AL RÄUSCHLING

Räuschlingschaumsuppe mit Trüffelöl verfeinert

Räuschling foam soup refined with truffle oil

AGNOLOTTI AL TARTUFO

Agnolotti mit Ricotta, Trüffel und Eigelb gefüllt, an Parmesanreduktion

Agnolotti filled with ricotta, truffle and egg yolk, with Parmesan reduction

SORBETTO AL LIMONE

Zitronensorbet

Lemon sorbet

WELLINGTON CON FUNGHI E SPINACI

Pilz-Spinat-Wellington an Morchel-Cognac-Sauce,
Pastinaken-Kartoffelpüree und Gemüseperlen

*Mushroom spinach Wellington with morel cognac sauce,
parsnip-mashed potatoes and vegetable pearls*

VARIETÀ DI DOLCI

Trüffel-Zimt-Würfel mit Kokoschaum und Zwetschgenglacé

Truffle and cinnamon cubes with coconut foam and plum ice cream

CHF 110.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Rind: CH | Hummer: CAN | Austern: FR | Thunfisch: Östlicher Indischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 57

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»