

Liebe Gäste,
auch dieses Jahr möchten wir Sie im Castello über die Feiertage verwöhnen.
Am 25.12.2016 servieren wir ausschließlich drei Menüs für € 36.- bis € 44.-.
Am 26.12.2016 bieten wir zusätzlich zu den Menüs eine kleine Auswahlkarte

MENÜ 1

CREMA DI CASTAGNE

Maronen-Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffelöll

PETTO DI OCA ALL'ITALIANA

*Französische zarte Gänsebrust auf Amaretto-Rotkohl und Kartoffelgnocchi
in Orangensauce*

CRÈME BRÛLÉE CON SEMIFREDDO

Schokoladen Crème brûlée mit Christstollen Parfait

€ 37,00

MENÜ 2

CARPACCIO CON INSALATA INVERNALE

*Feines Carpaccio vom Kalbsfilet mit Provolonesplittern unter Feldsalat mit Vanille-
Orangen, Pinienkernen und Ziegenkäsebrösel.*

TAGLIOLINI CON SPUGNOLE

Hausgemachte feine Bandnudeln in Morchelrahmsauce und grünem Spargelragout

FILETTO DI VITELLO

Kalbsfilet auf Selleriepüree und gerüffelter Steinpilzsauce

oder

PESCATRICCE ALLO ZAFFERANO

Seeteufelmedaillons auf Zimt-Belugalinsen und Safransauce

DUETTO DOLCE

Creme von der Wiener Mandel mit Lebkuchen-Parfait

€ 44,00

VEGETARISCHES MENÜ

ZUPPA TOPINAMBUR

Topinambur-Cremesuppe mit Mandelsplittern

TARTAR DI BARBABIETOLE

Carpaccio von Roter Bete unter Feldsalat und gebratenen Steinpilzen und Kürbis

TRIANGOLONI ROSSI

*Hausgemachte rote mit Ziegenkäse und sardischem Honig gefüllte Nudeln
mit Walnuss-Pesto*

TIRAMISU NATALIZIO

Spekulatiustiramisu

€ 36,00