

MENÙ DI CAPODANNO

31 dicembre 2026

ANTIPASTI

Foie gras con granada sobre ensalada de canónigos
Foie gras mit Granatapfel auf Feldsalat
Foie gras with pomegranate on lamb's lettuce 32 €

Tartar de ternera con bocconcini de mozzarella de búfala
Rindertatar mit kleinen Büffelmozzarella-Kugeln
Beef tartare with buffalo mozzarella bocconcini 36 €

Ensalada de pulpo y patatas
Oktopus-Kartoffelsalat
Octopus and potato salad 34,50 €

Berenjenas a la parmesana
Auberginen-Parmigiana
Eggplant Parmigiana 27,50 €

PRIMI PIATTI

Risotto con arándanos y gorgonzola
Risotto mit Heidelbeeren und Gorgonzola
Blueberry and Gorgonzola risotto 26 €

Tagliatelle verdes con pera y nueces
Grüne Tagliatelle mit Birnen und Walnüssen
Green tagliatelle with pears and walnuts 25 €

Espaguetis mar y montaña con gambas y setas
Spaghetti Mare e Monti mit Garnelen und Pilzen
Surf and turf spaghetti with prawns and mushrooms 26 €

Calamarata con atún, piñones, menta y pistacho picado
Calamarata mit Thunfisch, Pinienkernen, Minze und Pistazien
Calamarata pasta with tuna, pine nuts, mint and pistachios 27,50 €

SECONDI PIATTI

Tagliata de cordero a las hierbas provenzales
Lamm-Tagliata mit Kräutern der Provence
Sliced lamb with Provençal herbs 39,50 €

Solomillo de ternera a la pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef fillet with pepper sauce 38,50 €

Lomo de salmón con setas
Lachsfilet mit Pilzen
Salmon fillet with mushrooms 33,50 €

Filete de lubina a la costra de sal
Wolfsbarschfilet in Salzkruste
Sea bass fillet in a salt crust 35 €

DOLCI

Cheesecake de pistacho con salsa de chocolate
Pistazien-Cheesecake mit Schokoladensauce
Pistachio cheesecake with chocolate sauce 15 €

Mousse de castañas con helado de vainilla y merengues
Kastanienmousse mit Vanilleeis und Baiser
Chestnut mousse with vanilla ice cream and meringues 15 €

Hojaldre de fresas con crema Chantilly
Erdbeer-Blätterteigtörtchen mit Chantilly-Creme
Strawberry puff pastry with Chantilly cream 15 €

Tiramisú SU DI NOI 15 €

PAN & PASTA CASEROS