

Sylvester Menu 2024

Letzte Chance mit Rino Sylvester zu feiern!

Zur Entspannung

125g Malossol Imperial mit 2 Glas Champagner Roederer Rose
350€

Unsere Weinempfehlungen

Champagner Gosset Brut Grand Reserve
138€

*Pagliatura, Fattoria di Magliano Toscan – Zart, nachhaltig, mit reifen
Zitronen, Stachelbeeren und Zitrone.*
55€

*Saia, Feudo Maccari, 2017er – Barrigues, 6 Monate franz. Eiche,
leuchtendes tiefrotes Rubinrot, süße Früchte mit feinwürzigen Noten.*
85€

Il Menu

Carpaccio Rossini Originale, Foie Gras e Tartufo

Steinbuttfilet auf Creme von Wildspargel

Gambas Carabineros auf Gorgonzola mit grünem Pfeffer

Lamponi mit 40 Jahren altem Aceto Balsamico

*Gnocchi Giuliano (unsere Visitenkarte seit 1978)
Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen und Mozzarella auf
Trüffelereme*

Tagliata vom Nebraska Rumpsteak auf Linsen

Mandarinen sorbet mit original sizilianischem Mandarinenlikör

Il Menu: 125€ p. P.

Rino e Team - Buon anno 2024