la Galleria
RISTORANTE

Silvester 2024/25

Verehrte Gäste,

wie jedes Jahr, möchten wir Sie auch heute herzlich in unserem Hause willkommen heißen, um gut ins neue Jahr zu starten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Menüfolge der einzelnen Menüs nicht veränderbar sind.

Ihr "La Galleria" -Team wünscht Ihnen einen schönen Abend bei uns und:

Buon Anno!

Menü I

I. Gang

Vellutata d´astice con capesante

Hummer-Creme-Suppe mit Jakobsmuschel und Creme frâiche

***

II. Gang

Tris di carpaccio di tonno, polpo e rana pescatrice

Dreierlei Carpaccio vom Thunfisch, Octopus und Seeteufel mit Avocado-Limetten-Marinade

***

III. Gang

Tortelloni neri con gamberetti, ricotta, salsa allo zenzero e tartufo del piemonte

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Garnelen und Ricotta an feiner Ingwersauce, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Trüffel aus dem Piemont

***

Sorbet

Sorbetto al Melograno

Granatapfel-Sorbet

***

Hauptgericht

Rombo con arancia e salsa al Grand Marnier

Gebratener Steinbutt mit Orangenfilet in Grand-Marinier-Sauce

***

Dessert

Pistazien Soufflé

Preis: Euro 85

Menü II

I. Gang

Crema di zucca e porcini con bresaola

Kürbis-Steinpilz-Creme-Suppe mit Bresaola Streifen

***

II. Gang

Culatello di Parma, formaggio di capra al sesamo in cestino di riso su misticanza di stagione

Culattelo-Schinken mit gegrilltem Ziegenkäse in Sesamkruste, serviert im Reiskörbchen auf saisonalem Salat

***

III. Gang

Tortelloni anatra e ricotta, cacio e pepe e tartufo nero del piemonte

Tortelloni gefüllt mit Ente und Ricotta, auf Cacio-e-Pepe-Sauce und schwarzem Trüffel aus dem Piemont

***

Sorbet

Sorbetto al Melograno

Granatapfel-Sorbet

***

Hauptgericht

Filetto di manzo con gamberi e porcini in salsa al cognac

Rinderfilet Mignon mit Gambas und Steinpilzen in Cognac-Rahm-Sauce

***

Dessert

Pistazien Soufflé

Preis: Euro 85