

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 di Zucchini Trombetta

Trompetenzucchini-Creme-Suppe mit Jakobsmuschel-Tatar

II. Gang

Filetto di Barba di Mare con Caviale duetto

Meerbareben-Filet gefüllt mit Provolone Stagionato auf Grünem Spragel-Mousse mit zweierlei Kaviar

III. Gang

Bucatini all' Amatriciana Bianca

Pasta in „weißer Amatriciana“ mit Gambas, Zitronenabrieb und schwarzem Trüffel

Sorbet

Sorbetto al Melograno

Granatapfel-Sorbet

Hauptgericht

Filetto di Rombi con Fichi su Radicchio di Treviso

Steinbutt-Filet mit Feigen auf Creme vom Roten Radicchio aus Treviso

Dessert

Zuppa Inglese

Italienisches Biskuitdessert

Preis: Euro 85

Menü II

I. Gang

Vellutata di Castagne con Porcini e Guanciaie croccante
Maronencremesuppe mit Steinpilzen und knusprigen Schweinebacken
Würfeln

II. Gang

Suprema d'Anatra su Insalata di Stagione
Ente auf saisonalem Salat im Reiskorb mit Rosinen, Pinienkernen und
Trüffelcreme

III. Gang

Ravioli di Cevro con Cima di Rapa
Hirschravioli mit Stängelkohl, Burrata und Tomaten-Concassée

Sorbet

Sorbetto al Melograno
Granatapfel-Sorbet

Hauptgericht

Medaglioni di Black Angus con Pere ripiene al Gorgonzola, Noci e Tartufo
di Norcia

Black Angus Medaillons auf Rucola getoppt von Birnenhälften mit
Gorgonzola-Nuss-Norcias Trüffel-Füllung dazu Gemüse-Kartoffel-Duchesse

Dessert

Zuppa Inglese
Italienisches Biskuitdessert

Preis: Euro 85