

# *Menu di San Silvestro 2019*

## *Menu di Pesce*

- *Caciucco, typische Fischsuppe aus Toscana*
  - *Ravioli mit einer Garnelen-Füllung in einer „picanten“ Frutti di Mare Soße*
  - *Thunfisch „Sashimi“ in einer schwarzen Sesam Kruste serviert mit „Fregola“ in Hummer aromatisiert und Fenchel Gratin*
  - *Schokoladenbecher Tiramisu‘ „Bitter“, „Weiße Schokolade“ oder „Waldbeeren“*
- 70€ p. P. (Inclusive 1 Glass 0,1l Champagne p. P., 1 Flasche Wasser 0,75l für 2 Personen, ein Espresso oder Cappuccino und ein Digestif p. P.)*

## *Menu di Carne*

- *Linsensuppe mit „Guanciaie und Pecorino Sardo“*
  - *Ravioli mit Speck-Radicchio-Füllung in Weißes Kalbs Ragout*
  - *Lammkotelett in Pistazienkruste serviert mit „Polenta pasticciata“ in Portweinsauce*
  - *Schokoladenbecher Tiramisu‘ „Bitter“, „Weiße Schokolade“ oder „Waldbeeren“*
- 60€ p. P. (Inclusive 1 Glass 0,1l Champagne p. P., 1 Flasche Wasser 0,75l für 2 Personen, ein Espresso oder Cappuccino und ein Digestif p. P.)*

## *Menu Vegetariano*

- *Kürbis-Ingwer „Vellutata“ mit Büffelmozzarella*
  - *Ravioli mit Trüffel-Füllung in Butter-Salbeisauce und Kastanien*
  - *Kartoffel Gateau mit Linsen und Steinpilzen*
  - *Schokoladenbecher Tiramisu‘ „Bitter“, „Weiße Schokolade“ oder „Waldbeeren“*
- 50€ p. P. (Inclusive 1 Glass 0,1l Champagne p. P., 1 Flasche Wasser 0,75l für 2 Personen, ein Espresso oder Cappuccino und ein Digestif p. P.)*

*Il Team di CaliBocca Vi augura Buon 2020*