

CAPODANNO

Silvestermenü
2025

MENU DI MARE

Menü mit Fisch

Capesante e Gamberi

Gebratene Jakobsmuscheln / rote Wildgarnele / Sepia-Püree

Su puré al nero di seppia

Seared scallops / wild prawn / cuttlefish-ink purée

Raviolo

Hausgemachte Ravioli mit süßem Knoblauch
Mies-Muschelcreme / Kerbel

All'aglio dolce / crema di cozze e cerfoglio

Homemade ravioli with sweet garlic / mussel cream / chervil

Trancio di Ombrina

Filet vom Schattenfisch / geräucherte Fenchelcreme
marinierte Orangenzenen

Crema di finocchio affumicato / zeste d'arancia condite

Chunk of Ombrina fish / smoked fennel cream / marinated orange zest

Bavarese all'Arancio

Cremiges Orangenmousse

Creamy orange mousse

65⁰⁰

MENU DI TERRA

Menü mit Fleisch

Tatar di Manzo

Simmentaler Rindertatar / Maroni / Gemüsebrunoise
knuspriges Eigelb

Castagne / brunoise di verdure / tuorlo croccante

Simmental beef tartare / chestnuts / vegetable brunoise / crispy egg yolk

Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen / Herbsttrüffel

Porcini e tartufo

Homemade tagliatelle / porcini mushrooms / autumn truffle

Tagliata di Capriolo

Zart rosa gebratenes Kaiserstück vom Reh
Pflaumen / Maroni / Trüffel-Kartoffelpüree

Prugne / castagne / pure al tartufo

Venison "sous-vide" / plums / chestnuts / truffle mashed potatoes

Bavarese all'Arancio

Cremiges Orangenmousse

Creamy orange mousse

65⁰⁰

Um Vorbestellung wird gebeten.
reservierung@zanettigroup.at / 0274220233