



Silvestermenü

VILLA SOSTAGA, 31. DEZEMBER
2023/2024



GRUSS AUS DER KÜCHE

In Essig und Ingwer marinierte rote Garnele aus Sizilien auf Kürbiscreme

ANTIPASTO

Bernsteinmakrelen-Ananas-Tatar mit Himbeersauce, Käsecreme und
Sonnenblumencracker

VORSPEISE

Mit Franciacorta zubereiteter Carnaroli-Reis aus Pavia mit Scampi, Miesmuscheln
und einem Hauch von Zitrone vom Gardasee



Tortellini mit Rindfleischfüllung, Almbutter und Cracker aus Granakäse und
gerösteten Haselnüssen

HAUPTSPEISE

Schonend zubereitetes Kalbsfilet „Peter's Farm“ mit Sauce vom Schwarzen Trüffel
aus Norcia, Stängelkohltörtchen

DESSERT

Pistazienparfait mit Mascarponecreme

MITTERNACHTSSNACK

Cotechino-Wurst und Linsen
Panettone mit Vanillesauce

€ 140,00 pro Person exklusive Getränke und Wein