



31. Dezember 2024

Silvestergala in unserem Restaurant "Il Savoiaro"

“Schicker " Aperitif zu Silvester mit Land- und Meeresspezialitäten



VORSPEISE

Meerestrilogie in drei verschiedenen Formen mit sizilianischer Zitrusauce auf süß-saurem weißem Sellerie und Granatapfelperlen mit Maiscroutons ^{2,4,9,14}



ERSTER GANG

Vialone Nano Reis mit weißer Rübencreme, frischen Johannisbeeren auf Reduktion von Modena Balsamico-Essig und Shiso-Sprossen ^{7,9}



MEERESFRÜCHTE HAUPTGERICHT

Kammuscheln mit Butter und Zitrone gebräunter auf Kartoffelpüree mit Tannenbaumrauch ^{4,9,14,NG}

INTERMEZZO

Cremiges Sorbet mit Passionsfrucht, kandierter Minze und mit Mandelstreuseln ^{7,8}



FLEICH HAUPTGERICHT

Rinderfilet in Maldon-Salz gekocht, mit Rosmarin Schmalz auf Barolo-Weinsauce und gegrilltem Kartoffel-Steinpilz-Spieß ^{9,NG,NL}



DESSERT

Dunkle Schokoladenkugel mit warmer Mandelmilch- Rum- und Beerencreme und Goldstaubregen ^{1,3,7,12}

Chef de Cuisine: Daniele Veronese – Maître: Cristiano Gallimberti – Sommelier: Giancarlo Dima