

MENÙ DI CAPODANNO SYLVESTER 2025

Benvenuto - Aperitivo della Casa

Hausaperitif zum Empfang – ein spritziger Start in den Abend mit italienischer Note.

Antipasto - Duetto di Carpacci

Ein Duett aus feinem Rindercarpaccio mit frischem Trüffel und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit Lachscarpaccio, marinierten roten Zwiebeln, Zitrone und knusprigem Crunch.

Primo Piatto - Tortelli di Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico

Hausgemachte Tortelli, gefüllt mit Büffelmozzarella, sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum, serviert in Salbeibutter mit Kirschtomaten und feinem Parmesancrunch.

Secondo di Pesce - Baccalà alla Mediterranea

Zartes Kabeljaufilet auf mediterranen Kartoffeln und schwarzen Oliven, verfeinert mit einer leichten Tomatensoße, einem Hauch Weißwein und frischer Petersilie.



MENÙ DI CAPODANNO SYLVESTER 2025

Intermezzo – Sorbetto al Limone e Prosecco

Feines Zitronensorbet mit einem Hauch Prosecco – zur Erfrischung zwischen Fisch- und Fleischgang.

Secondo di Carne – Involtini di Vitello su Crema di Patate e Scalogni glassati all'Aceto Balsamico

Zarte Kalbsröllchen, gefüllt mit Parmaschinken und Taleggio, in einer Rotwein-Demi-Glace-Reduktion, serviert auf feinem Kartoffelpüree mit glasierten Schalotten in Balsamico-Reduktion.

Dolce – Mousse-Törtchen su Crema di Mascarpone e Amarena

Mousse-Törtchen auf Mascarpone-Creme mit Amarena-Kirschen.

A mezzanotte – Spumante e Zuppa di Lenticchie

Zur Mitternacht gibt es Sekt und Linsensuppe – eine italienische Tradition, die Glück und Gesundheit für das neue Jahr bringen soll.

5 Gänge + Aperitif und Sorbet

94,90€ pro Person

*Buon Anno Nuovo
wünscht die Trattoria emma*