Castello
IM HERZOG FERDINAND

SAN SILVESTRO 2026

MENÙ DI CAPODANNO

ANTIPASTO

Tartare di tonno rosso

Feines Thunfischtartar mit Avocado und Limettenöl.

ANTIPASTO CALDO

Capesante con crema di cannellini e tartufo

Glasig gebratene Jakobsmuschel auf samtiger Cannellini-Bohnencreme und italienischem Wintertrüffel.

PRIMO PIATTO

Rombo alla Vernaccia con olive e caperi

Im Ofen geschmortes Steinbuttfilet in einer Soße aus Vernaccia di San Gimigiano DOCG, Taggiascia Oliven, Kapern und Datteltomaten auf feinem Kürbispüree.

SECONDO PIATTO

Controfiletto di vitello alla griglia

Zartrosa gegrilltes Kalbsrückensteak vom Milchkalb mit italienischem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli und dunkler Kalbsjus.

DOLCE

Cheesecake

New York Style Cheesecake mit warmer Schokoladensoße.

99,00 € inkl. 0,1 l Begrüßungssekt

Fünf Gänge · Preis pro Person