

Silvester

Capodanno 2009/2010

Menü

Carpaccio di tonno con salsa agrodolce

Thunfischcarpaccio mit süß-saurer Balsamicosoße

Tuna carpaccio with sweet-and-sour souce

Gnocchi con scampi e avocado

Gnocchi mit Garnelen und Avocado

Gnocchi with prawns and avocado

Filetti di rombo gratinati con fettine di salame piccante e formaggio "Bel Paese"

Steinbuttfilet gratiniert mit pikantem Salami und Käse „Bel Paese“

Turbot filet gratinated with spicy salami and cheese "Bel Paese"

Tronco di natale

Biskuitteigröllchen gefüllt mit Ricotta-Käse und Waldfrüchten

Sponge cake rolls filled with ricotta cheese and wild berries

45,90 €

Zuppa di natale con salsiccia

8,60 €

Bohnen-Kichererbsen-Suppe mit italienischen Würstchen

Chickpea-Bean-Soup with italian sausages

Pasta casereccia con porcini

12,90 €

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen

Home-made pasta with porcini mushrooms

Petto di fagiano con castagne e mela

21,50 €

Fasanenbrustfilet mit Esskastanien und Äpfel

Pheasant breast filet with chestnut and apples

Salmone con vodka, aneto e gamberetti

19,90 €

Lachs in Vodka-Dill mit Schrimps

Salmon in Vodka-dill sauce and shrimps

Filetto di cinghiale al vino rosso con polenta

23,50 €

Wildschweinfilet in Rotweinsauce mit „Polenta“

Wild boar filet in red wine sauce with "polenta"

LUNGOMARE vi augura un FELICE

ANNO NUOVO 2010