

# Ò Sarracin - Silvester 2018

## Vorspeisen

**Zuppa di zucca 4,00 €**

Kürbiscremesuppe

**Antipasto Ò Sarracin 8,70 €**

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Überraschung vom Küchenchef

## Hauptspeisen

**Cannelloni fatti in casa ripieni con ricotta, spinaci e noci 9,50 €**

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Spinat & Nüssen, überbacken mit Mozzarella

**Linguine con gamberi in salsa di pomodorini 12,50 €**

Linguine mit ganzen Garnelen in Kirschtomatensoße

**Entrecôte di vitello con porcini, patate**

**e cavolfiore 18,50 €**

Entrecôte vom Kalb mit Steinpilzen, dazu reichen wir mit Schale gebackene Drillingskartoffeln in Olivenöl und Rosmarin & gedämpften Blumenkohl

**Filetto di salmone al prosecco e mandorle con spinaci**

**e risotto al zafferano 19,00 €**

Gebratenes Lachsfilet mit gerösteten Mandeln in Prosecco-Sahne-Soße, dazu in Butter gedämpfter Spinat mit Parmesan & Safran-Risotto

## Dessert

**Tiramisù 4,00 €**

Dessert mit Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso & Amaretto

**Panna Cotta 4,00 €**

Sahne-Pudding mit Waldbeersauce

**Flan al cioccolato** (benötigt mindestens 8 Minuten) **6,00 €**

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern

**Panettone con gelato di nocciola e vaniglia 6,00 €**

Weihnachtlicher italienischer Kuchen mit Nuss- & Vanilleeis