## Silvestermenü 2024/25

Sarti Spritz
Orangen Aperitiv mit Prosecco

(auch alkoholfrei AperolSpritz)

\*\*\*\*\*

Amuse-Gueule Bruschetta mit Auberginen-Parmesancreme \*\*\*\*\*

Vitello Tonnato
\*\*\*\*\*

Steinpilzpanzerotti
\*\*\*\*\*

Branzinofilet vom Grill auf Gavi di Gavisoße mit Safranrisotto und frischem Blattspinat

Basilikum-Zitronen-Wodka-Sorbet
\*\*\*\*

Kalbsfilet mit Mangold und Büffelmozzarella überbacken in Weißweincremesosse dazu Süßkartoffelpüree \*\*\*\*\*

> Dolce Gedünstete Rotweinbirnen mit Zimtricotta \*\*\*\*\*

> > € 79,00 p.P.

## New Years Eve Menu 2024/25

Sarti Spritz

Orang aperitiv with prosecco

(also alcohol free aperol spritz)

\*\*\*\*\*

Amuse-Gueule Bruschetta with Parmiggiano eggs-plantes mousse \*\*\*\*

Cold Veal with tuna fish sauce

\*\*\*\*\*

Panzerotti with cup mushrooms

\*\*\*\*\*

Grilled bass filet on Gavi di Gavi-sauce with saffron risotto and fresh spinach \*\*\*\*\*

Basil-Lemon-wodka Sorbet
\*\*\*\*\*

Veal filet with chard and bufalo cheese baged
With mashed sweet potatoes and wine cream sauce
\*\*\*\*\*

Sweet

Steamed red wine pears with cinnamon ricotte

\*\*\*\*

€ 79,00 p.P.