

NEW YEAR'S MENU

Ostriche e champagne

Oysters and champagne / Austern und Champagner

Tartine con caviale di Beluga

Canapés with Beluga caviar / Canapés mit Beluga-Kaviar

① ④ ⑦

Tris di mare dello chef: Capesanta alla Rockefeller, Polipo arrostito con crema di topinambur e friarielli, Tataki di tonno con riduzione di soia

Rockefeller-style scallop, Roasted octopus with Jerusalem artichoke cream and friarielli, Tuna tataki with soy reduction

Jakobsmuschel nach Rockefeller-Art, Gerösteter Oktopus mit Topinamburcreme und Friarielli, Thunfisch-Tataki mit Sojareduktion

④ ⑦ ② ⑥

Risotto con gambero di Mazara del Vallo profumato allo champagne e la sua bisque

*Risotto with Mazara del Vallo red prawn, scented with Champagne and its bisque
Risotto mit Rotgarnele aus Mazara del Vallo, mit Champagnerduft und seiner Bisque*

Tortello di sfoglia con farcia di capesanta ai tre pomodorini

Puff-pastry tortello filled with scallop and three cherry tomato varieties

Blätterteig-Tortello mit Jakobsmuschel-Füllung und drei Tomatensorten

① ④ ⑨

Turbante di branzino con gamberi su crema di sedano rapa e pomodorini confit

*Sea bass turban with prawns on celeriac cream and confit cherry tomatoes
Wolfsbarsch-Turban mit Garnelen auf Selleriecreme und confierten Kirschtomaten*

① ③ ④

Tiramisù al limone della Costiera Amalfitana

Lemon tiramisù from the Amalfi Coast / Zitronen-Tiramisu von der Amalfiküste

① ③ ⑦ ⑥ ⑧ ⑫

Dopo la mezzanotte cotechino con lenticchie

After midnight, cotechino with lentils / Nach Mitternacht, Cotechino mit Linsen

€ 90,00 bevande escluse

Drinks not included / Getränke nicht inbegriffen

Serata con musica dal vivo

Evening with live music / Abend mit Live-Musik



GOLF BOGLIACO
since 1912

