

Freitag 1. Januar 2021
ab 13:00 Uhr



DER NEUJAHRBRUNCH

IN DEN SALONI DELLE FESTE

Die Ecke für die Langschläfer

Rührei mit Bacon und Salsiccia
Pouchierte Eier auf Benediktiner Art
Auswahl an Viennoiseries
Blinis mit hausgemachten marinierten Lachs und Sour Cream
Heiße Pfannkuchen mit Frischkäsecreme und Schokolade

Die Ecke der tausend Kalorien

Einzelportionen Süßes: Schokoladenmousse, Fruchtiges Halbgefrorenes
Schnittschokolade: Zartbitter, Weiß und Milch
Pandoro und Panettone
Auswahl an heißen süßen Saucen

Die Gourmet-Ecke

Mozzarellazopf aus Kuhmilch mit Strauchtomaten
Burrata aus Andria mit Tomaten vom Vesuv
Land-Ricotta aus Siena mit Öl und Pfeffer
Toskanische Schafskäsesorten mit Honig und Konfitüren
Aufschnitt vom Schweineschlachter: Finocchiona, Soprassata und toskanische Salami
Feld- und Blattsalate: Kopfsalat, Endivie, Rauke, Blattspinat
Focaccen: Gefüllt mit Kochschinken und Fontina, mit Öl und Kräutern, mit Stracchino
Unsere schmackhaften Gemüsetorten

Die heiße Winterecke

Rosa Kichererbsensuppe mit toskanischem nativen Olivenöl Extra
Toskanische Gemüsesuppe mit Kohl und Bohnen
Tomatenmus
Traditionelle Tortellini in Kapaunbrühe
Gedrehte Maccheroncini mit Tomaten und Basilikum

Aufgeschnittenes Roastbeef
Backofenkartoffel
Linsen mit Cotechino
Gegrilltes Gemüse

Die Energie- und Gesundheitsecke

Frisch geschnittenes Obst der Saison
Zabaione mit Vinsanto
Frischgepresster Saft aus Karotte, grüner Apfel und wilder Fenchel
Frischgepresster Saft aus Sellerie, Ananas und Goji-Beeren
Trockenobst und Nüsse: Mandeln, Cashewkerne, Walnüsse und Rosinen

Prosecco di Valdobbiadene Doc Extra Dry
Valdo, Veneto
100% Glera

Vermentino I.G.T. 2018,
Cantina Casalvento, Toscana
100% Vermentino

Chianti D.O.C.G. 2018
Cantina Casalvento, Toscana
80% Sangiovese, 8% Canaiolo, 7% Merlot, 5% Malvasia

**Mineralwasser
Ohne und mit
Kohlensäure
Espresso**