

# SILVESTRSKI *Meni*

## *Pozdrav večera*

Paradižnikova meringa, stracciatella, višnja in melisa

## *Morska simfonija*

Tuna, losos in mečarica z algami nori,  
jogurtovo omako z limeto in koprom ter zeliščnim oljčnim oljem

## *Sijaj Jadrana*

Sipini rezanci z modro rakovico, burratina, paradižnikov pesto in sveža bazilika

## *Zlati valovi*

Rošpo v tempuri na polenti s koromačem, rdečo peso in krebujico

## *Nočna osvežitev*

Mangov sorbet z granatnim jabolkom in porovimi poganjki

## *Kraljevi vrhunec*

Rožnato pečen telečji file s hišno masleno omako,  
tartufov krompirjev pire in glazirano korenje

## *Sladki finale*

Temna čokolada – vaniljev karamel – pekan

# NEW YEAR'S *Menu*

## *Evening Greeting*

Tomato meringue, stracciatella, sour cherry and lemon balm

## *Symphony of the Sea*

Tuna, salmon and swordfish with nori seaweed,  
lime and dill yoghurt sauce, and herb-infused olive oil

## *Radiance of the Adriatic*

Cuttlefish noodles with blue crab, burratina, tomato pesto and fresh basil

## *Golden Waves*

Tempura monkfish on polenta with fennel, beetroot and chervil

## *Refreshing Interlude*

Mango sorbet with pomegranate and leek sprouts

## *Royal Highlight*

Pink-roasted veal fillet with house butter sauce,  
truffle mashed potatoes and glazed carrots

## *Sweet Finale*

Dark chocolate – vanilla caramel – pecan

# Menu DI CAPODANNO

## *Saluto della serata*

Meringa al pomodoro, stracciatella, amarena e melissa

## *Sinfonia del mare*

Tonno, salmone e pesce spada con alga nori, salsa allo yogurt con lime e aneto e olio extravergine d'oliva alle erbe aromatiche

## *Splendore dell'Adriatico*

Tagliolini di seppia con granchio blu, burratina, pesto di pomodoro e basilico

## *Onde dorate*

Rana pescatrice in tempura su polenta con finocchio, barbabietola rossa e cerfoglio

## *Intermezzo rinfrescante*

Sorbetto al mango con melograno e germogli di porro

## *Apice regale*

Filetto di vitello cotto rosé con salsa al burro della casa, purè di patate al tartufo e carote glassate

## *Dolce finale*

Cioccolato fondente – caramello alla vaniglia – noci pecan

# SILVESTER

## Menü

### *Gruß des Abends*

Tomaten-Baiser, Stracciatella, Sauerkirsche und Zitronenmelisse

### *Meeressymphonie*

Thunfisch, Lachs und Schwertfisch mit Nori-Alge, Joghurtsauce mit Limette und Dill sowie nativem Olivenöl extra mit aromatischen Kräutern

### *Glanz der Adria*

Sepianudeln mit Blaukrabbe, Burratina, Tomatenpesto und frischem Basilikum

### *Goldene Wellen*

Seeteufel in Tempura auf Polenta mit Fenchel, Roter Bete und Kerbel

### *Erfrischendes Intermezzo*

Mangosorbet mit Granatapfel und Lauchsprossen

### *Königlicher Höhepunkt*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit hausgemachter Buttersauce, Trüffel-Kartoffelpüree und glasierten Karotten

### *Süßes Finale*

Dunkle Schokolade – Vanillekaramell – Pekannuss