

## Carta di capodanno

### **Duetto di tartara**

Thunfisch Tatar mit Tomaten-Concassée,  
Kapern und Taggiasca Oliven & Lachs Tatar mit Gurken  
und Fenchel garniert auf Avocado Mousse,  
mariniertem Ingwer und Sprossen € 34,50

### **Ravioli ripieni di ricciola e basilico**

Nudelteigtaschen gefüllt mit Bernsteinmakrele  
und Basilikum in feiner Hummersauce € 42,50

### **Filetto di branzino**

Seewolf Filet in Champagner Sauce  
mit grünem Spargel und Hokkaido-Kürbispüree € 48,50

### **Sorbetto**

Granatapfel Sorbet € 13,80

### **Filetto di manzo**

Rinderfilet in Schwarztrüffel Sauce  
mit Knollensellerie-Kartoffel Törtchen € 54,00

### **Torrone e Panettone su salsa Chantilly tiepida**

Mandel Krokant und italienischer Weihnachtskuchen  
auf lauwarmer Chantilly Sauce € 16,00

## Menù di capodanno

### **Duetto di tartara**

Thunfisch Tatar mit Tomaten-Concassée,  
Kapern und Taggiasca Oliven & Lachs Tatar mit Gurken und Fenchel  
garniert auf Avocado Mousse, mariniertem Ingwer und Sprossen

### **Ravioli ripieni di ricciola e basilico**

Nudelteigtaschen gefüllt mit Bernsteinmakrele und Basilikum  
in feiner Hummersauce

### **Filetto di branzino selvatico**

Wildseewolf Filet in Champagner Sauce  
mit grünem Spargel und Hokkaido-Kürbispüree

### **Sorbetto**

Granatapfel Sorbet

### **Filetto di manzo**

Rinderfilet in Schwarztrüffel Sauce  
mit Knollensellerie-Kartoffel Törtchen

### **Torrone e Panettone su salsa Chantilly tiepida**

Mandel Krokant und italienischer Weihnachtskuchen  
auf lauwarmer Chantilly Sauce

**€ 125,00**

*Happy New Year.*



Ein neues Jahr bedeutet neue Hoffnung,  
neues Licht,  
neue Gedanken und neue Wege zum Ziel.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien  
einen guten Start ins neue Jahr

Familie Russoniello  
und  
das TEATRO Solln Team

