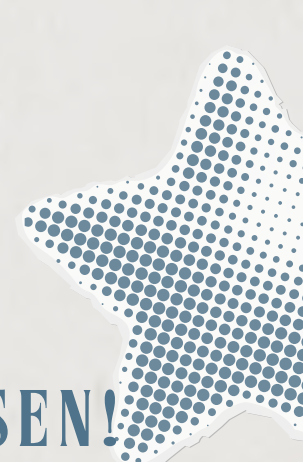




SILVESTER 2026

WANDERnde GENÜSSE: GREIFEN, KOSTEN, ANSTOSSEN!

Forellen-Tatar - Hecht in Carpione (Essig-Sud) - Knuspriges
Gemüse im Backteig - Pilz-Quiche - Knackiges eingelegtes
Gemüse (Giardiniera) - Cotechino mit Linsen - Ziegenkäse mit
Mandeln und Honig - Sellerie mit Gorgonzola - Stracciatella-Käse
mit confierten Kirschtomaten - Grana Padano, 36 Monate gereift
Hausgemachte Salami aus eigener Produktion - Mariniertes
Lonzino mit karamellisierten Zwiebeln - Im Holzofen gebackene
Schiacciata mit Mortadella und Pistazien
Grissini und Rosmarin-Focaccia

Donna Caterina - Bollicina Brut Metodo Classico
Pink - Bollicina Brut Rosè Metodo Ancestrale

ABENDROT – MÖGE DAS NEUE JAHR GLÜCK BRINGEN!

Risotto Riserva San Massimo, cremig gerührt mit Rote-Bete-Saft
aus dem Orto del Begio und Kugel aus mildem Gorgonzola
Ottocento - Cru Tuchi bianco

DAS JAHR MIT VOLLER BRUST BEGINNEN

Entenbrust (Weibchen) mit knackigem Gemüse,
Paprika-Balsamico-Reduktion
Nero per Sempre - Rosso Riserva d'Annata

DIE LETZTE VERSUCHUNG ... DES JAHRES!

Auswahl an feinem Kleingebäck, süße Mignons und
Panettone mit Mascarponecreme
Ballerina Elisir Rosa

PRICKELNDER COUNTDOWN: STOSS AN UND TANZ!

Perlender Sekt und Unterhaltung

NUR GUTE VORSÄTZE

Ab Mitternacht: Zuckerwatte und Popcorn

128 €



PRATELLO

