Da Luca

Pizzeria • Ristorante • Osteria

Silvester-Menü 1

Fleischmenü

ANTIPASTO – *Vorspeise*

Carpaccio di Manzo

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio, verfeinert mit frisch gehobeltem Parmesan, aromatischem Rucola und einem Hauch edlen, gereiften Aceto Balsamico.

PRIMO – *Zwischengang*

Tagliatelle al Ragù di Capriolo

Feine Bandnudeln mit einem herzhaften, aromatischen Ragout vom Reh – nach italienischer Art zubereitet.

SECONDO – *Hauptgang*

Brasato al Barolo

Zarter Rinderbraten, langsam in edlem Barolo-Rotwein geschmort, serviert auf einem Bett aus geschmorten Belugalinsen, dazu goldbraun gebratene Rosmarinkartoffeln.

DOLCE – *Dessert*

Tiramisù

Klassisches italienisches Tiramisù – cremig, luftig und mit feiner Kaffeenote.

Ein festlicher Genuss zum Jahresausklang – italienische Küche, die den Silvesterabend unvergesslich macht.

Da Luca

Pizzeria • Ristorante • Osteria

Silvester-Menü 2

Fischmenü

ANTIPASTO – *Vorspeise*

Insalata di Polpo

Lauwarmer Oktopussalat mit Staudensellerie,
zarten Kartoffeln und einer feinen Zitronennote.

PRIMO – *Erster Gang*

Risotto allo Spumante e Gamberi

Cremiges Risotto, verfeinert mit edlem Schaumwein,
serviert mit gebratenen Riesengarnelen.

SECONDO & CONTORNO – *Hauptgang mit Beilage*

Filetto di Branzino in Crosta di Erbe

Zartes Wolfsbarschfilet mit aromatischer Kräuterkruste,
dazu ein lauwarmer Linsensalat aus Puy-Linsen
mit frischen Granatapfelkernen und geschmortem Fenchel.

DOLCE – *Dessert*

Panna Cotta

Klassische italienische Panna Cotta –
cremig, samtig und fein abgerundet.

Ein festliches Fischmenü
zum Jahresausklang – mediterrane Raffinesse,
die den Silvesterabend besonders macht.

Da Luca

Pizzeria • Ristorante • Osteria

Silvester-Menü 3

Vegetarisch

ANTIPASTO – *Vorspeise*

Carpaccio di Barbabietola

Hauchdünn geschnittene Rote Bete, verfeinert mit cremiger Burrata, gerösteten Walnüssen und einem feinen Honig-Thymian-Dressing.

PRIMO – *Erster Gang*

Ravioli Ricotta e Spinaci

Feine Ravioli, gefüllt mit Ricottaa und Spinat, in aromatischer Salbeibutter

oder

Risotto ai Funghi Porcini

Cremiges Risotto mit aromatischen Steinpilzen.

SECONDO & CONTORNO – *Hauptgang mit Beilage*

Parmigiana di Melanzane

Klassischer, geschichteter Auberginenauflauf mit fruchtiger Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella, begleitet von würzig geschmorten Berglinsen mit Wurzelgemüse.

DOLCE – *Dessert*

Torta Caprese

Saftiger Schokoladen-Mandel-Kuchen ohne Mehl, serviert mit einer Kugel feinem Vanilleeis.

Ein festliches vegetarisches Menü zum Jahresausklang – voller italienischer Aromen, Raffinesse und Genuss.