

**31 DICEMBRE**

**TASTING MENU E CHAMPAGNE PAIRING**

**Amuse bouche**

Cappuccino di broccoletti siciliani  
con gambero rosso di Mazara del Vallo e caviale

**Antipasto**

Baccalà, crema di carciofi e polvere di liquirizia

**Primi**

Raviolo aperto con insalatina di mare tiepida,  
aria alle vongole e provola affumicata

Plin ripieni di guancia di vitello alla birra,  
funghi selvatici e tartufo bianco

**Secondo**

Filetto di maialino Mangalitza alle mele dell'Etna, purea di castagne,  
foglie verdi al vapore e spuma di Tuma Persa

**Pre-Dessert**

Gelato ai funghi porcini

**Dessert**

Mousse al cioccolato fondente,  
cuore di lampone, soffice alla nocciola e menta

**Zampone e lenticchie**

**Panettone artigianale farcito con crema pasticcera**

**Il menu include :**

**Champagne Pairing 5 Calici**

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION  
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ  
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

**Acqua Panna/San Pellegrino**

**Al costo a persona di €350,00**

**NEW YEAR'S EVE  
TASTING MENU AND CHAMPAGNE PAIRING**

**Amuse bouche**

Cappuccino of Sicilian broccoli  
with red prawn from Mazara del Vallo and caviar

**Starter**

Cod, artichoke cream and licorice powder

**Pasta**

Open ravioli with warm sea salad,  
clams foam and smoked provola cheese

Plin stuffed with beer and calf's cheeks,  
wild mushrooms and white truffle

**Main Course**

Fillet of Mangalitzta piglet with apples from Etna, chestnut puree,  
steamed green leaves and Tuma Persa cheese foam

**Pre-Dessert**

Porcini mushroom ice cream

**Dessert**

Dark chocolate mousse,  
Raspberry heart, hazelnut and mint

**Zampone and Lentils**

Hand-made Panettone stuffed with custard cream

The menu includes :  
Champagne Pairing 5 Glasses

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION  
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ  
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

**Still/Sparkling Water**

**At the cost per person of €350,00**

**MENU DU NOUVEL AN  
ET ACCOMPAGNEMENT DE CHAMPAGNE**

**Amuse bouche**

Cappuccino de brocolis siciliens  
avec crevette rouge de Mazara del Vallo et caviar

**Entrée**

Morue, crème d'artichauts et poudre de réglisse

**Pâte**

Ravioli ouvert avec salade de mer tiède,  
air aux palourdes et fromage provola fumé

Plin garnis de joues de veau à la bière,  
champignons sauvages et truffe blanche

**Plat Principal**

Filet de porc Mangalitza aux pommes de l'Etna, purée de châtaignes,  
feuilles vertes à la vapeur et mousse de fromage Tuma Persa

**Pre-Dessert**

Glace aux cèpes

**Dessert**

Mousse au chocolat noir,  
Cœur de framboise, noisette et menthe

**Zampone et Lentilles**

**Panettone artisanal farcie avec crème pâtissière**

**Le menu inclut :**

**Champagne Pairing 5 Verres**

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION  
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ  
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

**Eau plate /pétillante**

**Au prix de €350,00 par personne**

**31 DICIEMBRE**

**TASTING MENU Y CHAMPAGNE PAIRING**

**Amuse bouche**

Cappuccino de broccoletti sicilianos  
con langostino rojo de Mazara del Vallo y caviar

**Entrante**

Bacalao, crema de alcachofas y polvo de regaliz

**Pasta**

Ravioli abierto con ensalada de mar tibia,  
aire de almejas y provola ahumado

Plin rellenos de mejillas de ternera con cerveza,  
setas silvestres y trufas blancas

**Plato Principale**

Filete de cerdo Mangalitzza con manzanas de l'Etna, puré de castañas,  
hojas verdes al vapor y espuma de queso Tuma Persa

**Pre-Postre**

Helado de setas

**Postre**

Mousse de chocolate negro,  
Corazón de frambuesa, suave de avellana y menta

**Cochinillos y Lentejas**

**Panettone artesanal relleno de crema pastelera**

**El menu ofrece :**

**Champagne Pairing 5 Copas**

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION  
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS  
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ  
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

**Agua con o sin gas**

**Al coste por persona de €350,00**

## **Menü für das neue Jahr und Champagne Pairing**

### **Amuse bouche**

Cappuccino mit sizilianischen Broccoletti  
mit Rote Gamele aus Mazara del Vallo und Kaviar

### **Vorspeise**

Kabeljau, Artischockencreme und Süsslikörpulver

### **Paste**

Ravioli offen mit lauwarmem Meersalat,  
Vongole-Luft und geräucherte Provola

Plin gefüllt mit Kalbfleisch-Bierbacken,  
Wildpilzen und Bianco-Trüffel

### **Hauptgang**

Schweinsfilet Mangalitzta mit Äpfeln des Etna, Marronienmus,  
gedämpfte grüne Blätter und Schaum aus Tuma Persa Käse

### **Pre-Nachtisch**

Eiscreme mit Steinpilzen

### **Nachtisch**

Mousse au chocolat noir,  
Himbeerherz, Haselnuss-Minze

### **Zampone und Linsen**

Handwerklich Panettone gefüllt mit Rahm

**Das Menü beinhaltet :**  
**Champagne Pairing 5 Gläser**

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION**  
**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS**  
**PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS**  
**STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ**  
**STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

**Sprudelwasser & Mineralwasser**

**für die Kosten pro Person €350,00**