

Ristorante &amp; Pizzeria

da SALVATORE

seit 1972 in Hagen

MENU DI S. SILVESTRO 2017

## SILVESTER - MENÜ 2017

*1. Antipasto freddo - Kalte Vorspeise*

Thunfischtartar mit Orangen, Sellerie und Zitronen

*2. Antipasto caldo - Warme Vorspeisen*

Gemüsesuppe mit dicke Bohnen, Kastanien, roher Schinken und Dinkel

*3. Specialità di Pasta - Nudelspezialitäten*

Hausgemachte Blattnudeln mit Radicchio aus Treviso und hausgemachte Salsiccia

*4. Specialità di Pesce - Fischspezialität*

Steinbutt-Filet in Currysauce auf ein Kartoffelbett

## 5. Zitronensorbet mit Sekt und Erdbeersirup

*6. Specialità di Carne - Fleischspezialitäten*

Rinderfilet à la Wellington

*7. Dessert - Dessert*

Semifreddo - Halbgefrorene - Amaretti- Eiscreme mit Pfirsichen

*Wir empfehlen Ihnen:*Weißwein: Weißwein: **Bocara „ DOC "** Venetien - 12,5% vol.Rebsorte: Garganega **Geschmack:** Der Cavazza "Bocara" DOC Classico kommt mit den feinduftigen und klaren Aromen nach sonnengereiften Orangen und süßem Honig ins Glas. Dieses charmante Bukett, das unmittelbar an die "Dolce Vita" Italiens erinnert, hat uns sofort zum ersten Schluck verführt. **0,75l - 26,80 €**Rotwein: **Rosso della Puglia** DOC Apulien – 14% vol.**Geschmack:** Der Ripa Sotto Rosso della Puglia I.G.T. zeigt seine Farbe in einem klaren und intensiven Rubinrot. Er offenbart die charakteristischen Aromen des Aglianico nach dunklen Früchten, Mandeln, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich mit zarter Struktur und einem Nachhall von feiner Restsüße. **0,75l - 34,60 €****Beginn 19:00 Uhr bis ca. 23:00 Uhr**Internet unter [www.bucco-catering.de](http://www.bucco-catering.de) - [info@bucco-catering.de](mailto:info@bucco-catering.de)pro  
Person 72,80€