# RISTORANTE DA GABRIEL

*Silvester-Galamenü 2026*

— MENÜFOLGE —

## APERITIF ZUM ANSTOSSEN

Prickelnder Empfang zur Einstimmung auf den Silvesterabend.

## 1. VORSPEISE · *Tatar von Riesengarnelen, Avocado & Mango*

Fein mariniertes Tatar von Riesengarnelen mit cremiger Avocado und fruchtiger Mango, verfeinert mit Limette und nativem Olivenöl extra.

## 2. VORSPEISE · *Gratinierte Artischockenherzen mit schwarzem Triffel*

Zarte Artischockenherzen unter einer goldbraunen Kruste, verfeinert mit fein gehobeltem, aromatischem schwarzem Trüffel, gerösteten Pinienkernen und luftigem Parmesanschaum.

## ZWISCHENGANG · *Raviolacci al Pomodoro e Basilico*

Grobe, handgefertigte Teigtaschen mit feiner Füllung in einer samtigen Sauce aus sonnengereiften San-Marzano-Tomaten, frischem Basilikum und gereiftem Parmigiano Reggiano.

## INTERMEZZO · *Sorbetto Menta e Limone*

Erfrischendes, hausgemachtes Sorbet aus aromatischer Gartenminze und Zitrone zur belebenden Gaumenreinigung – verfeinert mit einem Hauch Limoncello di Sorrento IGP.

## HAUPTGANG · *Tournedos vom Rinderfilet*

Auf den Punkt gebratenes Medaillon vom zarten Rinderfilet an Rotweinjus, begleitet von feinem Kartoffelgratin und glasiertem Marktgemüse.

## DESSERT · *Panna Cotta „Zuppa Inglese“*

Samtige Vanille-Panna-Cotta, raffiniert interpretiert nach Art der klassischen Zuppa Inglese mit Biskuit, zarter Schokoladencreme und einem Hauch Alchermes-Likör.