

ORE²⁵
Feel & Food

SILVESTERDINNER- MENÜ 2025

SPUMANTE MIT GRUSS AUS DER KÜCHE

MITTELMEER-OKTOPUS*

knackige Chicorée, Grapefruit, Teriyaki-Sauce, Paprikapulver

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Artischocke, schwarzer Trüffel aus Acqualagna, Kürbiscrème

RISOTTO MIT BERGAMOT-MARINIERTEM
GARNELEN*-TATAR

kalabrisches Lakritz, Safran, Stracciatella Käse

LOKALE BIO-PASTA MIT "VENTRESCA" VOM
ROTEN THUNFISCH

Katsuobushi, Pistazien, Rübstielercrème

HAUSGEMACHTES MANDARINENEIS

Balsamico-Essig, Blütenpollen

BRACHSE AUS GARGANO

Torbole-Brokkoli, Oliven-Crumble, Cardoncello-Pilze,
scharfe Salamisaucе

COTECHINO AUS DER EMILIA & BIOLOGISCHE SPELLO-LINSEN

GETOASTETER HANDGEMACHTER
PANETTONE & PANDORO

Vanillecrème, Honigkastanien

Kaffee

PROSIT NEUJAHR MIT CHAMPAGNE

Petits Fours und frisches Obst am Buffet

125 €

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN