PRIMUS

GARDEN BISTROT

SILVESTER
CAPODANNO

Feiern. Genießen. Anstoßen.
Festeggiare. Gustare. Brindare.

Carpaccio vom Südtiroler Rind,
Rosmarin-Kartoffelcreme, hausgemachte
Balsamico Glasur und frischer Babyspinat

Hausgemachte Ravioli vom Lagrein, gefüllt mit Ricotta,
Rosinen und Zitronenschalen auf Mandelcremesauce

Mandarinen-Sorbet mit Prosecco

Rinderfilet Wellington
(zartes Rinderfilet im Blätterteigmantel, Speck aus
Rabenstein im Passeiertal und Champignon-Pastete)
mit Sauce aus grünem Pfeffer und Brandy

Hausgemachter Windbeutel,
gefüllt mit frischer Vanillesahne und
Coulis von eingelegten Sauerkirschen

Mitternachts-Spaghetti
(Knoblauch, Öl und Peperoncino)

95 €

FLEISCH

Carpaccio di manzo dell'Alto Adige,
crema di patate al rosmarino, glassa di aceto
balsamico fatta in casa e spinacino fresco

Ravioli al Lagrein, farciti con ricotta,
uvetta e zeste di limone su una
vellutata alla mandorla

Sgroppino al mandarino

Filetto di manzo alla Wellington
(manzo in crosta di pasta sfoglia, speck di
Corvara in Val Passiria e paté di Champignon)
con salsa al pepe verde e brandy

Bignè artigianale farcito con panna
montata alla vaniglia e coulis di
amarene sciroppate

Spaghettino di mezzanotte
(aglio, olio e peperoncino)

95 €

CARNE

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch
mit Granatapfel-Dressing, frischem Babyspinat
und gerösteten Haselnüssen

Hausgemachte Ravioli vom Lagrein,
gefüllt mit Ricotta, Rosinen und Zitronenschalen
auf Mandelcremesauce

Mandarinen-Sorbet mit Prosecco

Kabeljaufilet Wellington
(Kabeljau im Blätterteigmantel, Radicchio
aus Treviso und Südtiroler Stilfser Käse)
mit Prosecco-Schnittlauch-Sauce

Hausgemachter Windbeutel,
gefüllt mit frischer Vanillesahne und
Coulis von eingelegten Sauerkirschen

Mitternachts-Spaghetti
(Knoblauch, Öl und Peperoncino)

95 €

FISCH

Carpaccio di pesce spada affumicato,
spinacino fresco con dressing alla
melagrana e nocciole tostate

Ravioli al Lagrein, farciti con ricotta, uvetta e
zeste di limone su una vellutata alla mandorla
Sgroppino al mandarino

Filetto di merluzzo alla Wellington
(merluzzo in crosta di pasta sfoglia, radicchio
di Treviso e formaggio Stelvio dell'Alto Adige)
con salsa al Prosecco ed erba cipollina

Bignè artigianale farcito con panna
montata alla vaniglia e coulis di
amarene sciroppate

Spaghettino di mezzanotte
(aglio, olio e peperoncino)

95 €

PESCE

PRIMUS

GARDEN BISTROT

Das Menü beginnt nach Vormerkung
flexibel zwischen 18:30 und 20:00 Uhr.

Il menu inizia, su prenotazione,
in modo flessibile tra le 18:30 e le 20:00.

JETZT RESERVIEREN
PRENOTA ORA

+39 328 918 5005