



# Menü di San Silvestro 2017/18



Folgen Sie uns auch auf Facebook

[fb.com/casadibiase](https://fb.com/casadibiase)

[www.casadibiase.de](http://www.casadibiase.de)

## **Weine/Franciacorta/Champagne**

### Weißwein

2016 Gavi Biologico San Pietrro 32,50  
Tenuta San Pietro

2016 Soave San Vincenzo-Veneto 32,50  
Anselmi

### Rotwein

2014 Rosso Le Macchiole Bolgheri 38,00  
Tenuta le Macchiole

2012 Solitario Sangiovese Cortona 42,00  
Leuta

2013 Hebo-Cabernetsauvignon-Merlot-Sangiovese 48,00  
Petra

### Franciacorta/Champagne

2014 Franciacorta Ferrari 48,00

2014 Franciacorta Bellavista 58,00

2014 Duval Le Roy Champagne 88,00

2015 Taittinger Brut 88,00

*Gruß aus der Küche von Carmelo*

*Bavarese vom Rote Scampi und Pistazien  
mit Kakisauce*

*Getrüffelten-Gnocchi mit Robiola Käsesauce*

*Geschmorte Wildfang Steinbuttmedaillons,  
auf Blumenkohl-Dill-Püree*

*Orangen-Sgroppino mit Bellavista Brut*

*Argentinisches Rinderfilet mit grünem Apfel und  
Madeira Sauce / Schwarze Würzel*

*Mousse vom Shafricotta und Kürbis mit  
Rum-Sauce*

*€ 126.00*