

*Liebe Gäste,*

krönen Sie den Jahresabschluss mit einem köstlichen Vier-Gänge-Menü begleitet von einem Begrüßungs-Aperitif und einer Sorbet-Kreation des Hauses.

Elegant dekorierte Tische, Kerzenschein, frische Blumen, edle Tischwäsche und stilvolles Ambiente sind ebenso selbstverständlich wie professioneller Service und die Verwendung frischester Grundprodukte und erstklassiger Zutaten.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen den Jahreswechsel zu feiern und das neue Jahr willkommen zu heißen.

Der Menüpreis beinhaltet das Silvester-Galamenü, Aperitif und Sorbet. Gerne nehmen wir verbindliche Tischreservierungen im Vorverkauf entgegen.



**BARDOLINO**  
FINE.FOOD.HOTEL

Sollten die zugrunde liegenden Lebensmittel zu gegebener Zeit nicht in der gewünschten Qualität auf dem Markt erhältlich sein, behalten wir uns Änderungen am Menü vor.

Silvester-Arrangement:

Silvester-Galamenü & Übernachtung im Doppelzimmer  
mit Neujahrsfrühstück von 10 bis 12 Uhr  
€ 148 p. P.



**BARDOLINO**  
FINE.FOOD.HOTEL

**SILVESTER**  
**2018**

*Il Menü*  
**Menü**

31. DEZEMBER 2018

Einlass / Beginn	18:15 Uhr / 19:00 Uhr
Menüdauer / Ende	23:00 Uhr / 01:00 Uhr
Reservierung erbeten	im Vorverkauf

★★★

*... wo Genießer zu Hause sind.*



# Menu di San Silvestro 2018

## SILVESTER



### *Aperitivo di Benvenuto*

PORTOFINO

Porto, Maracujanektar, Erdbeermark & Ferrari Brut Rosé

serviert mit einem Gruß aus der Küche

Krokante Stockfisch-Sepiatinten-Praline auf Roten Linsen

★★★

### *Cardi, Gambero e Tuorlo al Ginepro*

Karden-Timbale (Gemüse-Artischocken)

&

Tempura-Garnelenschwanz an Wacholder-Eigelbcreme

★★★

### *Il Nido più prezioso*

„Das wertvollste Nest“

Pasta „De Cecco“ mit Trüffelbuttersauce  
und frisch gehobeltem Alba-Trüffel

### *Sorbetto al Pompelmo Rosa*

Rosa Grapefruit-Sorbet mit einem Schuss Aperol

★★★

### *Roastbeef Americano al Pistacchio e Melograno*

US Roastbeef rosa gebraten in Scheiben  
mit Pistazienkruste an Granatapfeljus,

serviert mit Sternanis-Fenchelcroquette,  
cremiger Asiago-Polenta und Kaiserschoten

★★★

### *Delizie Fine Pasto*

Von unserem „Pasticciere“:

Muskatkürbis-Soufflé mit weissem Schokoladenherz  
und hausgemachtem Mandel-Eis auf Zitronenmelissecreme

★★★

Torroncino Sicilano „Fiasconaro“ – Edelmandelnougat

€ 98 p. P.