

*Menu di San Silvestro*  
*Silvestermenü*  
  
*2021*

*Piccolo Benvenuto di Bibulus*

*Blini mit crème fraiche und Belugakaviar, marinierter schottischer Lachs  
und Thunfischtartar*

*(Blini con crème fraiche e caviale beluga, salmone scozzese marinato e tartara di tonno)*

✱

*Tartar vom Kaisergranat mit Passionsfrucht vinaigrette und grünem Apfelgelee*

*(Tartara di scampo con frutto della passione e gelatina di mela verde)*

✱

*Kapaunbouillon mit Agnolotti gefüllt mit Meerrettich und Blattgoldflocken*

*(Bouillon di cappone con Agnolotti ripieni di raffano e fiocchi di foglie d'oro)*

✱

*Raviolo gefüllt mit Königskrabbe in Kokosnuss-Limettenespuma und Tamarillo*

*(Raviolo ripieno di granchio reale con spuma coco-limette e tamarillo)*

✱

*Gedämpfter Wildfang-Wolfsbarsch im Zitronensud und Fagottino gefüllt mit cime di rapa*

*(Filetto di branzino selvatico stuffato con foglie di limone e fagottino ripieno di cime di rapa)*

✱

*Mandarinen-Ingwer Sorbet mit Franciacorta-Schaum*

*(Sorbetto di mandarino e zenzero con schiuma allo Spumante Franciacorta)*

✱

*Wachtelcrepinette gefüllt mit Gänseleber, Kastaniensavarin und Williamsbirne*

*in einer Amarone Reciotto Essenz*

*(Crepinette di quaglia ripiena con foie-gras su savaranne di castagne e pere Williams  
con salsa Reciotto di Amarone)*

✱

*Silvester Dessertvariation*

*(Dessert misto di capodanno)*

✱

*Euro 129,00 pro Person*

*Das Bibulus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit  
und alles Gute für das Jahr 2022*