

# Bellucci

---

## NEW YEARS EVE 5-GANG-GOURMET MENU

---

### Starter

#### Wagyu Carpaccio

*Wagyu Carpaccio mit japanischen Enoki Pilzen und Trüffel*  
*Wagyu carpaccio with Japanese enoki mushrooms and truffle*

#### Lobster & Sashimi

*Lobster vom Grill nach katalanischer Art und Thunfish-Sashimi mit Avocado*  
*catalan-style grilled lobster and tuna sashimi with avocado*

\*\*\*\*\*

### Intermediate Course

#### Pasta al tartufo

*Frische Pasta mit Trüffel*  
*fresh pasta with truffle*

\*\*\*\*\*

### Main Course

#### Filetto di manzo

*U.S.A. dry aged – Fillet mignon vom Grill, dazu Barolo Rotweinsauce und schwarzer Kaviar*  
*U.S.A. dry aged - fillet mignon from the grill, served with Barolo red wine sauce and black caviar*

*oder / or*

#### Rana pescatrice fresca allo zafferano

*Frischer Seeteufel in Safran mit grünem Spargel und schwarzem Kaviar*  
*fresh monkfish in saffron with green asparagus and black caviar*

\*\*\*\*\*

### Dessert

#### „Bellucci Style“

\*\*\*\*\*

### Midnight Surprise

*Pizza und Pfannkuchen ab Mitternacht* *Pizza and pancakes from midnight*

*Als Beilagen bieten wir: Trüffelpürree · gegrilltes Gemüse · junger Spinat*  
*choice of sidedishes: truffle purée · grilled vegetables · young spinach*

*Preis / price 185 Euro*