



P H I L I A Z

NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU EURO 119,00
+ **WINE ACCOMPANIMENT** EURO 35,00

DINNER START AT 7.30 PM

HOMEMADE PAN Brioche / RÄUCHERBUTTER / SARDELLEN DEL CANTABRICO
HOMEMADE PAN Brioche / BURRO AFFUMICATO / ACCIUGHE DEL CANTABRICO

WINE ACCOMPANIMENT: FERRARI PERLE BIANCO TRENTO

RAW SEAFOOD PLATE MIT ROTEN GARNELEN / SCAMPI / AUSTERN / MEERESSPARGEL
RAW SEAFOOD PLATE CON GAMBERI ROSSI / SCAMPI / OSTRICHE / SALICORNIA

WINE ACCOMPANIMENT: MAIA SARDEGNA/SARDINIEN

JAPANISCHE NIGIRI MIT BAUCHFLEISCH VOM THUNFISCH
NIGIRI GIAPPONESE CON VENTRESCA DI TONNO

WINE ACCOMPANIMENT: MAIA SARDEGNA/SARDINIEN

JAKOBSMUSCHELN / BLUMENKOHLCREME / HASELNUSS / SCHWARZER TRÜFFEL
CAPASANTA / CREMA DI CAVOLFIORÉ / NOCCIOLA / TARTUFO NERO PREGIATO

WINE ACCOMPANIMENT: ROTSCHEIFER MOSEL GERMANY

BERNSTEINMAKRELE / VELOUTÉ FRANCIACORTA / KAVIAR
RICCIOLA AL VAPORE / VELOUTÉ DI FRANCIACORTA / CAVIALE

WINE ACCOMPANIMENT: ROTSCHEIFER MOSEL GERMANY

BROWNIE AUS WEIßER SCHOKOLADE & MANDELN / EIS AUS ROTEN BEEREN/THYMIAN
BROWNIE AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE / GELATO AI FRUTTI ROSSI / TIMO

WINE ACCOMPANIMENT: BEN REY PASSITO SICILIA/SIZILIEN

OR MACEDONIA FRUIT SALAD

SNACK LINE AT 2:00 AM

FRITTIERTER TINTENFISCH / FRÜHLINGSZWIEBEL/AIOLI
CALAMARI FRITTI / CIPOLLOTTO / AIOLI

WINE ACCOMPANIMENT: SPARKLING BERLUCCHI 61 ROSÉ

BAO BUN MIT SCHWERTFISCH / TARTARE SAUCE/NORI ALGE
BAO BUN CON PESCE SPADA / SALSA TARTARA / ALGA NORI

WINE ACCOMPANIMENT: SPARKLING BERLUCCHI 61 PALAZZO LANA/RUINART