

# PAULO SCUTARRO

*Renaissance italienischer Kochkunst*

## *Silvester Buffet*

### *Vorspeisen*

Ostriche a Beccafico - Austern mit Limonen-Rosinen-Knusper  
Polpette mit Insalata di finocchio – Fenchelsalat  
Insalata Caprese Mozzarella & Pulpo Salat  
Imperialoliven & Pecorino  
pochierter Lachs

### *Hauptgänge*

Dorade cipolle zucca - Dorade mit Zwiebel und Kürbis  
Ente mit Brombeersauce & Babymangold  
Gnocci – Pere con Burrata

### *Beilagen*

Ital. Kartoffelpüree mit pochierten Eiern  
Rosmarinkartoffeln  
Pastinakengemüse aus dem Ofen & Caponata  
Trippa finta – Pasta mit Tomaten

### *Live Station*

Pasta aus dem Parmesanlaib  
Soffi di Vento mit Calamaretti - Windradnudeln mit Calamaris  
Pappardelle con Ragù al cinghiale - Pappardelle mit Wildschweinragout

Roastbeef –tranchiert- dazu Portweinschalotten

Waffelstation mit Zimtpflaumen

### *Dessert*

Maronenspaghetti mit Rosmarinsahne  
Riso Dolce con Rabarbaro - Milchreis mit Rhabarber  
Amalfi - Limonensorbet  
Anguria dadi – Wassermelonenwürfel  
Tiramisu à la Paulo Scutarro

### *Mitternachtsnack*

Frittata carnivale - Berliner  
Patati fricon Mela con Salmone - Vanillekartoffelpufferbällchen an  
Apfelkompott oder Lachs)