

Piipulik

Aastavahetuse õhtusöök

31. detsember 2023

RĚSTORANIS LA CUCINA

KÜLM BUFFEE

ANTIPASTO: Grudo sink, salaamid, kirsstomat, artišok, oliivid, pesto, grissinid

CARPACCIO DI SALMONE: Lõhefilee, rukola, parmesan, oliiviõli, sidruniaiol

CARPACCIO: Veise sisefilee, rukola, parmesan, oliiviõli, balsamico kreem

BRUSCHETTE al POMODORO: Rõstitud oliivisai, tomat, oliiviõli ja värsk baziilik

MELANZANE GRIGLIANTE AL BASILICO E PREZZEMOLO: Grillitud baklažaan ürtide ja küüslauguga

PIATTO di FORMAGGI VARI: Itaalia juustude valik

INSALATA alla CESARE: Rooma salat, kirsstomat, baziilik, krutoonid, parmesan, kaste ning grillitud kanafilee ja krevettide valik

CAPRESE con PESTO: Mozzarella, tomativiilud, pesto, seedermänniseemned

INSALATA DI MARE (Mereannisalad itaalia moodi): mereannid, spargel, oliiviõli, sidrun

PIZZABUFFEE

MARGHERITA: Tomatikaste, mozzarella, kirsstomatid, värsk baziilik

DIAVOLA: Tomatikaste, mozzarella, vürtsikas salaami, oregano, tšillihelbed

TONNO: Tomatikaste, mozzarella, tuunikala, punane sibul, kapparimarjad

KUUM BUFFEE

PETTO D'ANATRA (Pardirinnafilee)

ENTRECOTE: Lihaveise sisefilee, veinikaste

FILETTO di SALMONE (Lõhefilee)

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI: Puravik, sibul, trühvliõli, parmesan, šampinjon

VERDURE GRIGLIANTE: Grillitud köögiviljad, oliiviõli, ürdid

PATATE DOLCI FRITE: Bataat trühvlikastmega

PATATE FRITTE: Friikartulid, külm dipp

DESSERDIBUFFEE

TORTA DI RICOTTA AI LIMONE CON MANDORLE: Sidruni-ricotta kook mandlitega

TIRAMISU

CROSTATA DI PANNA COTTA: Šokolaadi-vanilje panna cotta tart marjadega

PUUVILJAVALK



THE
KREUTZWALD
HOTEL TALLINN • BY UNIQUE HOTELS