

11.11. - 23.12. IM RESTAURANT /
24.12. ABHOLUNG



ENTE AL NEBBIOLO

Ganze Ente für zwei Personen,
am Tisch tranchiert.

Im Ofen knusprig geröstet, dazu
Nebbiolo-Jus und Apfel-Marsala-Füllung,
serviert mit drei herbstlichen
Beilagen.

•

Cavolo rosso

Rotkohl mit Apfel, Rosinen
und Preiselbeeren

•

Canederli di patate

Kartoffelknödel mit Parmesan,
Butter und Schnittlauch

•

Cavolo nero

geschmorter Schwarzkohl mit
Knoblauch und Zitronenzeste

Ganze Ente 120 € / 2 Pers.

Halbe Ente 60 € / 1 Pers.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig – nur auf Vorbestellung!

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

11.11. - 23.12. IM RESTAURANT /
24.12. ABHOLUNG



GANS AL NEBBIOLO

Ganze Gans – sous-vide gegart,
am Tisch tranchiert.

Im Ofen goldbraun glasiert, dazu
Nebbiolo-Jus und Apfel-Marsala-Füllung,
serviert mit drei herbstlichen
Beilagen.

•

Cavolo rosso

Rotkohl mit Apfel, Rosinen
und Preiselbeeren

•

Canederli di patate

Kartoffelknödel mit Parmesan,
Butter und Schnittlauch

•

Cavolo nero

geschmorter Schwarzkohl mit
Knoblauch und Zitronenzeste

Ganze Gans 290 € / 4 Pers.

Halbe Gans 145 € / 2 Pers.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig – nur auf Vorbestellung!

PELLICANO

AMORE SENZA FINE