

# SILVESTER 2021



**FEIERN SIE MIT UNS DIE NACHT DER NÄCHTE  
STARTEN SIE DEN SILVESTERABEND MIT EINEM 4-GANG-GOURMET-MENÜ IM COLVINO  
BEGLEITET VON LIVE-MUSIK MIT SPITZENMUSIKERN**

## JÜRGEN BOTHNER

Tenorsaxofon aus der Baden-Württembergischen Jazzszene und darüber hinaus nicht mehr wegzudenken, mit seinem warmen und voluminösen Ton versteht er es das Publikum in seinen Bann zu ziehen.

## YARON STAVI

Kontrabass, gehört zu den aufstrebenden Bassisten der Musikszene. Aufgewachsen in Israel zog es ihn mit 21 Jahren nach Berlin zum Musikstudium. Er ist in der Klassik und dem Jazz gleichermaßen zu Hause. Nach 14 Jahren in London hat er 2019 in Stuttgart sein neues Zuhause gefunden.

## LORENZO PETROCCA

Gitarre aus Crotone/Kalabrien, gehört zu den profiliertesten Jazzgitarristen der deutschen und europäischen Jazzszene. Im In- und Ausland und mittlerweile ein Urgestein der hiesigen Jazzszene.

### WELCOME DRINK

#### PROSECCO ROSE RUGGERI

Der Prosecco Rosé vom Erzeuger mit Auszeichnung: bester italienischer Schaumwein ...

### WELCOME FINGERFOOD

#### GRISSINI DI MARIO FONGO

Handgezogene Grissini von Mario Fongo aus dem Piemont mit Olivendipp & IN PARMASCHINKEN-WICKEL

### VORSPEISE

#### PATEÉ CANTABRICO

Kartoffeln, Pinienkerne mit „alici cantabrico“ Sardellen

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gehören zu den Besten der Welt ...

& CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH MIT LIMETTEN-MARINADE UND GRÜNEM PFEFFER

### HAUPTGANG

#### MENÜ 1: DELIZIE AL BRANZINO CON CREMA AL LIMONE

Handgemachte Ravioli mit Wolfsbarschfüllung mit Zitronen-Creme

#### MENÜ 2: TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Tagliatelle mit schwarzem Winter Trüffel

### ZWEITER GANG

MENÜ 1: CODA DI ROSPO CON PURE DI PATATE DOLCE E INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIE  
Seeteufel mit Süßkartoffel-Püree und Fenchel-Orangen-Salat

#### MENÜ 2: COSTOLETTE D'AGNELLO CON CROSTA DI SENAPE E SCORCIA DI PANE

CON PATATE NOVELLA E CAROTE HERLUM  
Lammkoteletts in Senf-Brotkruste mit Patate-Novella-Kartoffelbeilage und Heirloom-Karotten

### DESSERT GIRO D'ITALIA

#### CANNOLO SICILIANO

Sizilianische Dessertspezialität: Frittierte Teigrolle mit einer süßen cremigen Füllung aus Ricotta

#### BIGNÈ PIEMONTESE

kleiner Windbeutel mit Vanillecremefüllung

#### DRAGÈES CALABRESI AL PINO, BALSAMICO, CHERRY E ANICE

Kalabrische Pralinen mit Pinien, Balsamico, Cherry und Anis-Füllung

#### BEGLEITET VON EINEM MOSCATO D'ASTI

### ZUM ANSTOSSEN AUF DAS NEUE JAHR

#### SPUMANTE CECI

(Chardonnay, Malvasia, Sauvignon) & PANETTONE TRADIZIONALE

## 99,- EURO/PERSON

Auch vegane und vegetarische Menüs möglich.

Für Informationen & Reservierungen:  
info@colvino.de oder telefonisch unter:  
0711 - 50 48 34 57

## ÖFFNUNGSZEITEN

**SILVESTER: 18.00 BIS  
24.00 UHR**

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihre Menüwahl an. Reservierungen nur im Vorverkauf möglich.

# COLVINO

EBERHARDSTRASSE 35, 70173 STUTTGART  
WWW.COLVINO.DE