Masi

RISTORANTE & WINEBAR

CAPODANNO 2026

SILVESTERMENÜ

NEW YEAR'S EVE MENU

5 GÄNGE · 179 € PRO PERSON

5 COURSES · €179 PER PERSON

1. GEROLLTES KARTOFFELGRATIN

Champagner-Beurre-blanc · Oscietra-Kaviar · Schnittlauchöl

Rolled potato gratin · Champagne beurre blanc · Oscietra caviar · chive oil

2. GAMBERO-ROSSO-WAN-TAN

Krustentier-Consommé · Bergamotte · Thaibasilikum

Gambero Rosso wan-tan · shellfish consommé · bergamot · Thai basil

3. GESCHMORTES SHORT RIB

Barolojus · Topinambur-Trüffelcreme · Gewürzapfel · marinierter Castelfranco · Topinamburchips · Kerbelöl

Braised short rib · Barolo jus · Jerusalem artichoke truffle cream · spiced apple · marinated Castelfranco · Jerusalem artichoke chips · chervil oil

FISCHALTERNATIVE / *FISH ALTERNATIVE*

GEBRATENER SEETEUFEL

Geräucherte Muschel-Beurre-blanc · Champignoncreme · marinierter Champignonsalat · Puntarelle

Pan-seared monkfish · smoked mussel beurre blanc · mushroom cream · marinated mushroom salad · puntarelle

4. BLUTORANGEN-GRANITÉ

Jasminblüten-Espuma · karamellisierter Sesam

Blood orange granité · jasmine espuma · caramelized sesame

5. MILLE-FEUILLE

Schokoladen-Karamell-Ganache · Bananensorbet · Erdnuss-Praliné · Passionsfrucht

Mille-feuille · chocolate-caramel ganache · banana sorbet · peanut praline · passion fruit

Masi

RISTORANTE & WINEBAR

CAPODANNO 2026

VEGANES SILVESTERMENÜ

VEGAN NEW YEAR'S EVE MENU

5 GÄNGE · 179 € PRO PERSON

5 COURSES · €179 PER PERSON

1. BUTTERNUSSKÜRBIS

Mandarinen-Safran-Vinaigrette · Mandelcreme · eingelegte Senfsaat · Estragonöl

Butternut squash · mandarin-saffron vinaigrette · almond cream · pickled mustard seeds · tarragon oil

2. PILZ-WAN-TAN

Geräucherte Pilzconsommé · Steinpilzöl

Mushroom wan-tan · smoked mushroom consommé · porcini oil

3. GLASIERTE ARTISCHOCKENHERZEN

Artischockenvelouté · Auberginen-Nori-Confit · Pane Carasau · Kapernblätter · Zitronenöl

Glazed artichoke hearts · artichoke velouté · eggplant-nori confit · pane carasau · caper leaves · lemon oil

4. BLUTORANGEN-GRANITÉ

Jasminblüten-Espuma · karamellisierter Sesam

Blood orange granité · jasmine espuma · caramelized sesame

5. MANDARINENSORBET

Pistazien-Financier · Zartbitterschokolade

Mandarin sorbet · pistachio financier · dark chocolate