

# Candlelight Dinner Menü

Erleben Sie in der Trattoria La Stazione einen romantischen Abend zu zweit in stillechter Atmosphäre. Bei uns wird sich Ihr Candle Light Dinner in Berlin anfühlen wie eines in Italien. In unserem edlen Ambiente mit echt italienischem Flair werden Sie der Illusion erliegen, Sie würden mit Ihrem oder Ihrer Liebsten in der Stadt der Liebe Venedig oder der ewigen Stadt Rom dinieren.

Für Ihren Perfekten Abend bereiten wir den Tisch mit Rosenblüten und romantischer Dekoration vor. Ausserdem gibt es zur Begrüßung 2 Gläser Champagner und 1 Flasche Wasser.

## *Menü Amore Mio*

### VORSPESSE/STARTER

#### **CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO**

Black Angus Rinderfilet mit Grana Padano DOP & schwarzen Trüffel  
Black Angus beef fillet with Grana Padano DOP & black truffle

+++

#### **BURRATA CON MIELE AL TARTUFO**

Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig, Pinienkerner & gehobelten schwarzen Trüffel

Original creamy burrata mozzarella with truffle honey, pine nuts & shaved black truffle

---

### ZWISCHENGANG/INTERMEDIATE COURSE

#### **PASTA TARTUFO SUSI & STROLCH**

frische Linguine im Grana Padano Laib flambiert mit frisch gehobelten Trüffel  
fresh linguine in a Grana Padano loaf flambéed with freshly shaved truffles



---

### HAUPTGANG/MAIN COURSE

#### **MARE E MONTI**

Black Angus Filet auf einer Barolojus, Salzwasser Großgarnele, Rosmarinkartoffeln & gegrilltes Gemüse  
Black Angus fillet on a Barolo jus, saltwater king prawn, rosemary potatoes & grilled vegetables

+++

#### **SALMONE AL VINO BIANCO**

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Risotto, Blattspinat, Granatapfel, Erbsenkresse & Weißweinsauce  
Filetto of Norwegian salmon alla griglia, risotto, spinach, melogran, germogli di piselli and salsa with white wine

+++

---

### DESSERT

#### **CREME BRULEÉ**

karamelierte Vanillecreme mit Eigelb, Vanille & Rohrzucker  
caramelized vanilla cream with egg yolk, vanilla & cane sugar

+++

#### **TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO**

hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren & Minze  
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries & mint

Für dieses exklusive 4-Gänge Menü berechnen wir 89,90€ pro Person.  
We charge €89.90 per person for this exclusive 4-course menu.