

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

**Herzlich Willkommen
im Ristorante Ambiente Italiano**

Wir bieten Ihnen auserlesene italienische Speisen in kreativer Zubereitung.

Wählen Sie bitte ein Menü
oder einzelne Gerichte:

Überraschungsmenü

Degustationsmenü

I Piatti Classici

Außerdem gibt es eine verführerische Dessertkarte und eine glutenfreie Karte.

Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch
(3 oder 4 Gänge).

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal

Ristorante **AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef
mit einer Kombination verführerischer Speisen verwöhnen.
Vertrauen Sie der Erfahrung
und dem Können von
Pedro Fernandes.

Dieses Menü servieren
wir nur tischweise.



Drei-Gänge-Menü	€ 49	€ 63
Vier-Gänge-Menü	€ 59	€ 77
Fünf-Gänge-Menü	€ 73	€ 95
Sechs-Gänge-Menü	€ 83	€ 109
Sieben-Gänge-Menü	€ 93	€ 124

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Degustationsmenü

Il Salmone scozzese preparato in tre modi € 19

Spielart vom Label-Rouge Lachs

Mariniert/Tartar/Gebraten

mit Avocado, Orangen und Pistazien

Crudo di Carne con Mele e Lenticchie sulla Purea di Radici e Ovetto di Quaglia € 19

Rinderapfeltartar mit „Castelluccio“ Linsenragout auf Wurzelgemüsepuree

mit Rosenkohlblätter, Wachtelei und Parmigiano-Keks



Spaghetti di Gragnano IGP con Pesto al Finocchietto, Vongole e Calamaretti Spillo € 19

Traditionell im Bronzeformen hergestellte Spaghetti mit Venusmuscheln, Baby-Calamari, Wildfenchel-

Pesto und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

Paccheri di Gragnano IGP con Ragù di Anatra e Agrumi € 19

Traditionell im Bronzeformen hergestellte Paccheri-Nudeln mit Entenragout,

frischen Pilzen und Zitrusfrucht



Tonno scottato con Patate allo Zafferano e Tortino di Carote e Zenzero € 34

Kurzgebratener Yellowfin-Thunfisch mit Karotten-Ingwer-Törtchen,

Zuckerschoten und Safrankartoffelragout

Filetto di Scottona sulla Crema di Taleggio con Cavolfiori e Tartufo nero € 36

Gegrilltes Filet vom Färsenfleisch auf Taleggio-Käsecreme mit Blumenkohl,

Kräuterpolenta und gehobelte schwarze Trüffel



Variatione al Pistacchio con Arance candite e Cioccolato modicano € 13

Pistazien-Variation

Halbgefrorenes / Törtchen / Mousse

garniert mit kandierten Orangenschalen und „Cioccolato di Modica“

Drei-Gänge-Menü € 59

Vier-Gänge-Menü € 72 (mit Nudeln)

Fünf-Gänge-Menü € 85 - Sechs-Gänge-Menü € 95 - Sieben-Gänge-Menü € 105

Alle Gerichte können Sie zum jeweiligen Preis als normale Portion einzeln bestellen.

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

I Piatti Classici

Insalata Aromatica € 14

Garten-Wildkräutersalat mit gebratenen frischen Pilzen,
Cocktailtomaten, Trüffelkäse und geraspelten roten Äpfeln

Pane Carasau con Verdure e Langherino € 14

Sardisches Fladenbrot mit gegrilltem mediterranem Gemüse,
gratiniertem Langherino-Käse und Feigenmost

Fantasia di Tonno crudo € 22

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch mit Sesamkruste,
Sojasauce und Tartar mit Zitronenschaum

AI

Pasta ripena alla Norma con Ricotta di Bufala e Melanzane fritte € 18

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Büffel-Ricotta-Käse,
frittierten Auberginen, kleinen Tomaten, Basilikum und geraspeltem salzigen Ricotta-Käse

Pasta ripiena di Carne di Fassone con Tartufo nero € 19

Hausgemachte kleine Ravioli gefüllt mit „Fassone“ Fleisch
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

AI

La Coda di Rospo agli Aromi con Pepe rosa e Cubetti di Patate € 29

Seeteufel mit Kräutern in sous-vide gegart mit Zucchini,
Rosapfeffer und Petersilienkartoffelragout

Le Guance di Fassone piemontese con Funghi e Polenta tenera € 29

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch
mit frischen Pilzen und weißer Polenta

AI

Tortino caldo al Cioccolato con Salsa al Bergamotto e Biscotto di Mandorle e Arancio € 12

Warmes Schokoladentörtchen mit Bergamotte-Sauce
und Mandelorangehippe