

# *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	€ 55 mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1 l)	€ 69
Vier-Gänge-Menü	€ 69	€ 87
Fünf-Gänge-Menü	€ 79	€ 101
Sechs-Gänge-Menü	€ 89	€ 115
Sieben-Gänge-Menü	€ 99	€ 129

# Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## Degustationsmenü

### COQUILLES SAINT-JACQUES

#### Capesante con Zolfini e Lardo

Gebratene Jakobsmuscheln mit Petersilienwurzelsauce, Zolfini-Bohnen und Crostino mit Lardo di Colonnata

### GRAIN FED BEEF

#### Cotto & Crudo con Crema di Castagne e Ovetto di Quaglia

Roastbeef & Tartar mit Wachtelei, Maronencreme und Parmigiano-Sbrisolona



### PASTA DI GRAGNANO

#### Spaghetti con Pesto al Finocchietto, Vongole e Calamaretti Spillo

Traditionell in Bronzeformen hergestellte Spaghetti mit Venusmuscheln, Baby-Calamari, Wildfenchel-Pesto und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

### PASTA DI GRAGNANO

#### Paccheri con Ragù di Cinghiale

Traditionell in Bronzeformen hergestellte Paccheri mit Wildschweineragout und Pecorino-Käse



### PESCE AZZURO

#### Pesce Spada in crosta di Pistacchio con Crema di Zucca

Schwertfisch in Pistazienkruste mit Hokkaido-Kürbiscrème, Karotten-Ingwer-Törtchen und Zuckerschoten

### GRAIN FED BEEF

#### Filetto sulla Crema di Taleggio con Cavolfiori e Tartufo nero

Gegrilltes Filet vom argentinischen Weiderind auf Taleggio-Käsecreme mit Blumenkohl, Kräuterpolenta und gehobelte schwarze Trüffel



### FERRARI

#### Gioiello al Ferrari con Biscotti di Mandorla e Arancio

Geeiste Ferrari Spumante-Praline mit Orangenhippen, geschichtet mit Mascarpone-Schaum und Waldfrüchten

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 als normale Portion einzeln bestellen.

# Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## I Piatti Classici

### **L'Anatra preparata in 2 modi € 23**

Zweierlei von der Ente (Entenbrust und Entenstopfleber)  
mit Rosenkohlblättern, Zitrusfrucht-Terrine und Feigenjus

### **Fantasia di Tonno crudo € 23**

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

AI

### **Tortelli di Grano Russello ripieni di Zucca con Petto d'Oca affumicato € 21**

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Hokkaido-Kürbis und Haselnüssen auf Kartoffelcreme  
mit geräucherter Gänsebrust und Scamorza-Käse

### **Pasta ripiena di Carne di Fassone con Tartufo nero € 21**

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 aromatica € 29**

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch  
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

AI

### **Tortino caldo al Cioccolato con Salsa al Bergamotto e Semifreddo alle Mandorle € 13**

Warmes Schokoladentörtchen mit Bergamotte-Sauce  
und Halbgefrorenes mit Mandeln