

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

**OSTERMENÜ**

2022

**PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO MOLAVERDE SALLEMI COMISO**



**IL SALUTO**

Amuse Bouche



**CAPELANTE & PROSCIUTTO DI PARMA & PANE CARASAO & ASPARAGI VERDI**

Gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargelsalat  
mit Parmaschinken (24 Monate gereift), Eiervinaigrette und sardischem Fladenbrot

oder

**PETTO D' ANATRA**

Entenbrust in sous vide gegart mit Zitrusfrucht-Terrine, Parmigiano-Flan,  
Fenchelsalat, Pinienkernen und Balsamico-Orangenjus



**RAVIOLI NERI DI PESCE**

Selbstgemachte schwarze Ravioli  
(*Grano Russello / Molino Soprano*)  
gefüllt mit Seeteufel-Ragout, Büffel-Ricotta-Käse und Zucchini  
auf Safransauce und frittierten Auberginen

oder

**RAVIOLI VERDI VEGETALI**

Selbstgemachte grüne Ravioli  
(*Grano Russello / Molino Soprano*)  
gefüllt mit Ragusano-Käse und Bärlauch  
auf Pistazien-Pesto-Sauce und geräucherter Ricotta-Käse



**IPPOGLOSSO BIANCO**

Gegrilltes weißes Heilbuttfilet mit Erbsenpüree, weißer Spargel,  
Lauchstroh und Estragon-Krustentiersauce

oder

**SELLA DI AGNELLO**

Gebatener Lammrücken mit Kräuter-Mandelkruste, Tomatenkartoffelpüree,  
Artischocken-Barigoul und Gemüse-Brunoise



**TORTA CAPRESE & GELATO ALLA FRAGOLA**

Schokoladentorte mit kandierten Orangenschalen auf Bourbon-Vanillecreme  
und Erdbeereis mit Rhabarber-Kompott und Mandelorangehippen

**VIER-GÄNGE-OSTERMENÜ MIT AUSWAHL 79€**