

# *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.



mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1l)

Drei-Gänge-Menü	€ 59	€ 74
Vier-Gänge-Menü	€ 73 (mit Nudeln)	€ 92
Fünf-Gänge-Menü	€ 85	€ 109
Sechs-Gänge-Menü	€ 95	€ 122
Sieben-Gänge-Menü	€ 105	€ 136

# Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## Degustationsmenü

### PESCE AZZURRO

#### **Pesce Spada preparato in 3 modi**

Schwertfischtartar mit Estragon-Limettensauce

Mildgebeizter Schwertfisch mit Citrus-Terrine und „Crostino mit Lardo di Colonnata“

Schwertfisch mit Pistazienkruste und Orangenschäum

### PETTO DI QUAGLIA

#### **Petto di Quaglia con Crema di Castagne**

Gebatene Wachtelbrust auf Kastaniencreme mit Waldpilzen,  
Mandelkartoffelbällchen und gehobelte schwarze Trüffel



### PASTA FRESCA

#### **Fettuccine verdi con Pesce e Pangrattato**

Selbstgemachte grüne Bandnudeln mit Edelfischen, Muscheln, Garnelen  
und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

### PASTA FRESCA RIPIENA

#### **Ravioli di Carne con Crema di Radici**

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsragout, Salsiccia und Wirsinggemüse  
auf Petersilienwurzelcremesauce und „Sbrisolona al Parmigiano“ (*Walnuss-Buttermehl-Kekse*)



### LOPHIUS PISCATORIUS

#### **Coda di Rospo avvolta con Zucchini e Crema di Zucca**

Bretonische Baby-Seeteufel-Röllchen im Zucchini-mantel auf Hokkaido-Kürbiscreme,  
Zuckerschoten, Rosapfeffer und Rosmarin-Kartoffelpüree

### URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

#### **Filetto Lardellato con Funghi e Formaggio tartufato**

Grain Fed-Beef Filet mit schwarzer Trüffel-füllung im Pancettamantel,  
frischen Pilzen und Trüffelschafskäseflan



### VOV

#### **Torta di Mele con Uvetta e Semifreddo alle Mandorle e Pistacchio**

Apfelkuchen mit Rosinen, Eierlikör-schaum und Halbgefrorenes mit Pistazien und Mandeln

Drei-Gänge-Menü € 65

Vier-Gänge-Menü € 79 (mit Nudeln)

Fünf-Gänge-Menü € 91 - Sechs-Gänge-Menü € 101 - Sieben-Gänge-Menü € 111

(Bei Menü-Wahl ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 9)

# *Ristorante* **AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## **I Piatti Classici**

### **Fantasia di Tonno crudo**

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

AI

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

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

AI

### **Pesce Spada in crosta di Pistacchio**

Schwertfisch in Pistazienkruste mit Zitronensauce,  
Rosenkohlblätter und Petersilienkartoffelragout

### **Le Guance di Fassone piemontese con Funghi e Polenta aromatica**

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch  
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

AI

### **Bonet piemontese con Salsa al Caramello e Semifreddo al Croccante**

Schoko-Bonet mit Karamellorangensauce, kandierten Orangenschalen,  
Mascarponeschaum und Halbgefrorenes mit Krokant