

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