

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE



31. März - 06. Mai 2023

SALUTO DELLA CUCINA

Amuse Bouche



MERLUZZO & GAMBERONI

Marinierter Kabeljau
mit Fenchelorangensalat, Rosapfeffer
und gehobelten Bottarga (gewürzt wild Meeräsche Rogen)

Black-Tiger Garnelen in Kataifiteig
und Avocado-creme



PASTA RIPIENA

Selbstgemachte Ravioli gefüllt
mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Kartoffeln
auf Taleggio-Käse-Fonduta
und Walnüssen



PESCE

Rote Meerbarbe gegart mit Artischocken,
Kirschtomaten in Confit, Basilikumschaum
und Kartoffellauchpüree

oder

CARNES ARGENTINAS

Gegrillte Grain Fed-Hüftspitze
mit Pilzen, Paprika und Kräuterpolenta



TIRAMISÙ AI CANTUCCINI CON DOLCE GELATO

Hausgemachtes Tiramisù mit Cantuccini
und geistige Vinsanto

Vier-Gänge-Menü € 69,00

Aperitif

Ferrari Maximum

Blanc de Blancs
METODO CLASSICO

Lunelli / Südtirol

0,1l €12,50 - 0,75l €65

Weißwein

Pinot Grigio
MONGRIS

2021 / Marco Felluga / Friaul

0,25l €12 - 0,75l €36

Sauvignon
FLOREADO

2022 / Andrian / Südtirol

0,25l €13 - 0,75l €39

Chardonnay
PIETRABIANCA

2015 / Tormaresca / Apulien

0,25l €22 - 0,75l €65

Rosèwein

Rosato
MONTEPULCIANO

2021 / Velenosi / Marken

0,25l €11 - MG1,5l €65

Rotwein

Primitivo
ETTORE

2020 / Tormaresca / Apulien

0,25l €12 - 0,75l €36

Villa Antinori
ROSSO TOSCANA

CABERNET SAUVIGNON / SANGIOVESE / MERLOT / SYRAH

2020 / Antinori / Toskana

0,25l €16 - 0,75l €47

Montepulciano
ROSSO CONERO RISERVA

2015 / Moroder / Marken

0,25l €16 - 0,75l €47

Dessertwein

Moscato d'Asti

2021 / Massolino / Piemont

0,25l €10 - 0,75l €29