

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

OSTERSAMSTAG

2023

PANE FRESCO ARTIGIANALE & FOCACCE
OLIO MOLAROSSA SALLEMI COMISO

IL SALUTO

Spinatflan mit Fonduta-Käse und Wallnüsse



BRUSCHETTA AL LARDO

Bauernbrot / Lardo di Colonnata / Feigen-Kompott

ALICI E FINOCCHI

Sardellen / Fenchelcreme

GAMBERONI CROCCANTI

Garnelen-Kataifiteig / Avocadocreme

CARNE SALADA

Marinierte Fassone-Fleisch-Oberschale / Zolfini-Bohnen

PANE CARASAO E VERDURE

Sardiches Fladenbrot / Gemüse / Fontina-Käse

MITILUGGHIA FRITTA

Mitulughia (Art Focaccia)

Mortadella / Büffel-Mozzarella / Pistazien / Zitronen

SALÀM TAL ASÊT

Polenta / Salame



RIPIENI CON CINGHIALE

Selbstgemachte Tortelli

Wildschweinragout / Petersilienwurzelcreme



TRANCIO DI CODA DI ROSPO

Seeteufel / Pancetta / Bärlauch-Kartoffelpüree



URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

Gegrillte Grain Fed-Hüftspitze / „alla Pizzaiola“
Rosmarinkartoffeln



TORTINO AL CIOCCOLATO E SEMIFREDDO AI LAMPONI

Warmes Schokoladentörtchen / Kokos-Ganache
Halbgefrorenes mit Himbeeren / gerösteten Mandeln
weiße Schokoladensauce

Menü & Aperitif & Wasser & Wein & Espresso & Digestif

98 € pro Person

APERITIF

Spumante Rosè
MILLEBOLLE

Sacchetto / Venetien

WEIßWEIN

Chardonnay

2022 / Tormaresca / Apulien

Sauvignon
FLOREADO

2022 / Andrian / Südtirol

ROSÈWEIN

Rosato
MONTEPULCIANO

2021 / Velenosi / Marken

ROTWEIN

Villa Antinori

ROSSO TOSCANA

CABERNET SAUVIGNON / SANGIOVESE / MERLOT / SYRAH

2020 / Antinori / Toskana

DESSERTWEIN

Moscato d'Asti

FRIZZANTE

2021 / Massolino / Piemont