

*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 0,1 l)

Drei-Gänge-Menü	€ 65	€ 79
Vier-Gänge-Menü	€ 79 (mit Nudeln)	€ 99
Fünf-Gänge-Menü	€ 89	€ 115
Sechs-Gänge-Menü	€ 99	€ 125
Sieben-Gänge-Menü	€ 109	€ 139

# Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## Degustationsmenü

### NORWAY LOBSTER & SCALLOP

#### Capesante e Scampi

Marinierte Wildfang-Kaisergranat mit Zitronenöl und gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlcreme mit gerösteten Mandeln und Crostino mit „Lardo di Colonnata“

### CARNE DI FASSONE

#### Carne di Razza Pregiata Piemontese preparata in 3 modi

Dreierlei Fassone-Fleisch (piemontesische Rinderrasse)

...Tartar auf Waldpilzcreme und Wachtelei

...Roastbeef mit Robiola-Käse und Kartoffelchips

...mariniertes mit mediterranem Salat und Sbrisolona-Kekse



### CAVATI FRESCHI

#### Pasta di Grano Russello con Pesce affumicato

Selbstgemachte traditionell in Bronzeformen hergestellte CAVATI mit Wolfsbarschwüfelchen und „Zolfini di Pratomagno“

(Smoking Gun mit Holzmotte)

### PASTA FRESCA RIPIENA

#### Ravioli di Grano Russello con Ragù di Cinghiale

Selbstgemachte traditionell in Bronzeformen hergestellte RAVIOLI gefüllt mit Wildschweinragout auf Fonduta mit Caciocavallo-Käse und Pinienkernen



### PESCE AZZURRO

#### Pesce Spada in Crosta di Pistacchio

Kurzgebratener Schwertfisch in Pistazienkruste mit gedünstetem Fenchel, Orangenkartoffelpüree und Safranschaum

### CARNE OVINA

#### Sella di Agnello in dolce cottura

Butterzarter Lammrücken im Tramezzini-Brotmantel mit Artischocken-Barigoul, gebratenen Kartoffelgnocchi und „Capuliatu sicilianu“

(getrocknete Kirschtomaten in Olivenöl eingelegt)



### DOLCE FRITTO E GELATO FRESCO

#### Raviolo di Ricotta e Gelato al Limone

Selbstgemachte Raviolo gefüllt mit Ricotta auf Minze-Schokoladensauce und geeiste Zitrone-Praline mit gerösteten Mandeln

Drei-Gänge-Menü € 69

Vier-Gänge-Menü € 85 (mit Nudeln)

Fünf-Gänge-Menü € 99 - Sechs-Gänge-Menü € 109 - Sieben-Gänge-Menü € 119

Alle Gerichte können Sie als normale Portion einzeln bestellen.

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## I Piatti Classici alla Carta

### FANTASIA DI TONNO CRUDO

*(kalte Vorspeisen)*

Dreierlei vom Super Sashimi-Thunfisch  
*...kurzgebratener mit schwarzer Sesamkruste*  
*...marinierter mit Sojasauce*  
*...Tartar mit Zitronenschaum*

AI

### PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE CON TARTUFO NERO

Selbstgemachte traditionell in Bronzeformen hergestellte kleine RAVIOLI  
gefüllt mit „Fassone“ Fleisch (piemontesische Rinderrasse) und Salsiccia  
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

AI

### CODA DI ROSPO AGLI AROMI

Seeteufel mit Kräutern in Sous-vide gegart mit Cormons-Schinken  
auf Zitronenkartoffelcreme, Artischocken und Zuckerschoten

### GUANCE DI FASSONE

**PIEMONTESISCHE RINDERRASSE**

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch  
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

AI

### TORTA DI MANDORLE E SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Mandel-Cheesecake mit Johannisbrotkekse  
und Halbgefrorenes mit Schokolade von Modica und kandierten Orangenschalen