

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

1 x Degustationsmenü für 2

31. Januar 2026

POLPO IN DUE MODI

ZWEIERLEI

Dünngeschnittener Oktopus mit grünem Apfelgelee und gehobeltem „Bottarga“ (gewürzter Rogen aus Wildmeeräsche)
Gegrillter Oktopus mit „Cecino Rosa di Reggello“ (Kichererbsen) und Kartoffelwürfelchen

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA

BARBARIE ENTENBRUST (VORSPEISEN) ROSA GEBRATEN

Weibliche Entenbrust mit Hokkaido-Kürbis-Chutney,
Orangenhjus, Wachtelei und geröstete Brotscheiben mit Lardo di Colonnata und Löwenzahnhonig



GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE GNOCCHI ALLE NOCI

Walnusspesto-Kartoffelgnocchi auf Fonduta mit Taleggio-Käse,
Guanciale-Speck, gerösteten Walnüssen und geschmorte Birnen in Rotweinsauce

RIPIENI DI PESCE

SELBSTGEMACHTE TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

Schwarze Tortelli gefüllt mit Seeteufelragout, Zucchini und Safran
auf Estragon-Krustentiersauce und geröstete Mandeln



IPPOGLOSSO

HALIBUT BIANCO

Gegrilltes weißes Heilbuttfilet mit „Zolfini del Pratomagno“ (Schwefelbohnen),
gedünstetem Endiviensalat, Kirschtomaten in Confit und Selleriewurzpüree

TAGLIO DI CARNE PIÙ PREGIATO DEL VITELLO

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA

Gegrilltes Kalbsfilet mit Maronengewürzbrotkruste,
knusprige Kartoffeln mit Äpfeln, „Cipolla di Giarratana“ (eingelegte Zwiebeln)
und Rosenkohlblätter



TARTELLETTA DOLCE CON GELATO

MELA COTOGNA & GIOIELLO AL LIMONE

Selbstgemachte Quittentarte mit Bourbon-Vanillecreme,
geraspelter „Cioccolato di Modica IGP“ und geeiste Zitronen-Praline
mit kandierten Orangenschalen

Sieben-Gänge-Menü € 125

Inkl. Aperitif und Finger Food

Die Begleitung zahlt hier lediglich einen Serviceaufschlag von 39 €