

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE



23. März - 25. April 2026

**SALUTO DELLA CUCINA**

Amuse Bouche



**TONNO**

**SUPER SASHIMI THUNFISCH**

mariniert mit Limettenvinaigrette, Kirschtomaten in Confit,  
Wildkräutersalat und gehobelten Bottarga (gewürzt wild Meeräsche Rogen)



**RIPENI**

**SELBSTGEMACHTE BÄRLAUCH-AGNOLOTTI**

gefüllt mit Salami und Gemüse auf Burrata-Creme  
und Pecorino-Chips



**BRASATO DI CARNE SCOTTONA**

**GESCHMORTES FÄRSENFLEICH**

mir Erbsencreme, Shiitake-Pilzen und Kartoffelflan

\*oder

**FETTUCCINE VERDI CON TARTUFO**

**SELBSTGEMACHTE SPINAT-BANDNUDELN**

auf Trüffel-Fonduta-Käse  
mit Bio-Eigelb und gehobelte schwarze Trüffel



**CANNOLO SICILIANO**

**SELBSTGEMACHTE TEIGROLLE**

gefüllt mit „Crema Pasticcera & Cioccolato di Modica IGP“, garniert mit kandierten Orangenschalen  
und geisten Zitrusfrucht-Praline mit Karamellsauce und gerösteten Mandeln

Vier-Gänge-Menü mit Auswahl\* € 89,00  
Inkl. Dessertwein