

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)



RIPIENI

SELBSTGEMACHTE BÄRLAUCH-AGNOLOTTI

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



BRASATO DI CARNE SCOTTONA

GESCHMORTES FÄRSENFLEICH

mit 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 geeisten Zitrusfrucht-Praline mit Karamellsauce und gerösteten Mandeln

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