

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.**



Drei-Gänge-Menü	€ 69	mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1l)	€ 89
Vier-Gänge-Menü	€ 85 (mit Nudeln)		€ 109
Fünf-Gänge-Menü	€ 95		€ 125
Sechs-Gänge-Menü	€ 105		€ 139
Sieben-Gänge-Menü	€ 115		€ 155

(Bei Menü-Wahl ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 10)

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Degustationsmenü

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 ROSA GEBRATEN

Weibliche Entenbrust mit Hokkaido-Kürbis-Chutney,
Orangenjus, 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 Selleriewurzelpüree

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

Sechs-Gänge-Menü € 115 - Fünf-Gänge-Menü € 105

Vier-Gänge-Menü € 89 (mit Nudeln)

Drei-Gänge-Menü € 75

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

PESCE SPADA ALLA SICILIANA

Gegrillter Schwertfisch mit Kirschtomaten in Confit,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffelragout

GUANCE DI FASSONE

PIEMONTESISCHE RINDERRASSE

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

AI

TORTA AL CIOCCOLATO E SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Schokokuchen mit „Cioccolato di Modica IGP“ und Johannisbrotmehl auf Passionsfruchtsauce
und Halbgefrorenes mit Pistazien und Orangekaramellsauce

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS,
WENN ES ETWAS LÄNGER DAUERT, BESONDERS BEI UNTERSCHIEDLICHEN BESTELLUNGEN AM TISCH.
HIER WIRD ALLES FRISCH ZUBEREITET.
VIELEN DANK!