

# Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## 18. JAHRE AMBIENTE ITALIANO (Zwanzig Januar)

### Geburtstagsmenü

am 20. Januar 2026

NACHTRÄGLICH

am 24. Januar 2026

PANE FRESCO ARTIGIANALE & FOCACCIA  
OLIO RE DOP SALLEMI COMISO

#### IL SALUTO

Amuse Bouche

\*

#### ANTIPASTO

ZWEIERLEI VOM SKREI

Skrei-Tartar mariniert mit Kräutern  
und Skrei-Würfel paniert mit Kataifi-Teig  
auf Kichererbsencreme und Crostino mit Lardo di Colonnata-Creme

\*

#### REGALO

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

\*

#### PASTA VERDE RIPiena

TRADITIONELL HERGESTELLTE IN BRONZEFORMEN

Selbstgemachte Basilikum-RAVIOLI (Grano Russello)  
gefüllt mit Ricotta auf Norma-Sugo mit Auberginen  
und geriebenem salzigen Ricotta-Käse

\*

#### PESCE

DAS EDLE VOM SKREI

Gebackener Skrei Loins in Folie gegart  
mit Zolfini-Bohnen, Kirschtomaten in Confit und knusprige Kartoffeln

\*

#### CARNE

OSSOBUCO MAL ANDERS

Kalbshaxe-Röllchen auf Schwarzkohl  
mit Safranrisotto und „Radicchio tardivo di Treviso IGP“

\*

#### DOLCE

... MMM ... SÜSS!!!

Zuccotto gefüllt mit Krokant-Eis in einem Zitrusfrüchte-Teigmantel,  
garniert mit Cioccolato di Modica-Ganache, Pistazien und kandierten Orangenschalen

### GEBURTSTAGSMENÜ

85 € pro Person mit Aperitif und Finger Food

*Selbstverständlich können bei Bestellung*

*Sonder-Anderungswünsche vorgenommen werden.*

*(Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei / Allergene & Zusatzstoffe)*