

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

OSSOBUCCO 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-Änderungswünsche vorgenommen werden.
(Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei / Allergene & Zusatzstoffe)*