

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

OSTERMENÜ

2026

PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO MOLAVERDE SALLEMI COMISO



IL SALUTO

Amuse Bouche



SALMONE SCOZZESE

Zweierlei vom Label Rouge Lachs

...Tartar & Kaviar mit Artischocken auf Fenchelcreme

...Mildgebeizt mit Waldfrüchten auf Burratacreme



PASTA RIPIENA

Selbstgemachte Ravioli ,alla Norma'
gefüllt mit Tomaten, frittierte Auberginen, Basilikum
und geraspelter salziger Ricotta-Käse



SCALOPPE DI TONNO

Thunfisch-Medaillons mit Graupensellerie-Risotto, Spargelchicorée,
Sardellen und Limettensoja-Vinaigrette

oder

COSCIA DI AGNELLO

Geschmorte Lammkeule mit Kartoffelknoblauch-Kroketten,
grünem Bohnenragout und Kirschtomaten in Confit



TORTINO AL PISTACCHIO E SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Warmes Pistazientörtchen mit Karamellorangencreme
und Halbgefrorenes mit ,Cioccolato di Modica IGP' und Minze

VIER-GÄNGE-OSTERMENÜ MIT AUSWAHL 89 €

Selbstverständlich können bei Bestellung Sonder-Änderungswünsche vorgenommen werden.
(Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei / Allergene & Zusatzstoffe)