

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef
mit einer abwechslungsreichen Kombination köstlicher Speisen
überraschen und verwöhnen.

Vertrauen Sie auf die Erfahrung
und das Können unseres Küchenchefs
Pedro Fernandes.

**Dieses Menü servieren wir ausschließlich einheitlich
für den gesamten Tisch.**



mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1 l)

Drei-Gänge-Menü	€ 69	€ 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

TONNO SCOTTATO

SUPER SASHIMI

Kurz angebratener Yellowfin-Thunfisch verfeinert mit Maldon-Meersalz, auf Burrata-Creme mit glasierten Birnen, Sardellenmousse, Zitronen-Crostino, geschmortem Lauch und Zitronenschaum

VITELLO PREPARATO IN 2 MODI

ZWEIERLEI VOM KALB (SEMEROLLE & OBERSCHALE)

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch und Kalbstatar mit frittierten Artischocken, Kalbszitronenjus, gerösteten Brotscheiben mit Guanciale-Speck und selbstgemachter Mayonnaise mit Kapern



LA PASTA VERDE FRESCA

SELBSTGEMACHTE TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

Grüne Fettuccine auf Parmigiano-Fonduta mit Waldpilzen, gerösteten Mandeln, Thymianessenz und Röstzwiebelpulver

I RIPIENI CON CROSTACEI MACRURI

SELBSTGEMACHTE TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

Ravioli, gefüllt mit argentinischen Rotgarnelen, Fenchel und Kartoffeln, auf Estragon-Krustentiersauce verfeinert mit Orangenabrieb



CODA DI ROSPO LARDELLATA

GEGRILLTER

Seeteufel im Mantel aus „Lardo di Colonnata“ mit „Zolfini del Pratomagno“ (Schwefelbohnen), Wildbrokkoli, confierten Kirschtomaten und Safransauce

*FILETTO DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Gegrilltes Filet vom Fassone-Fleisch mit Rote-Bete-Polenta, Selleriecreme, Zuckerschoten, Rotweinjus und gehobelter schwarzer Trüffel



IL DOLCE EPILOGO

NOCCIOLINE PIEMONTESE & GELATO AL CAFFÈ

Piemontesisches Haselnusscreme und geeiste Kaffeepraline mit Vanille-Milchschaum, Bergamotten-Gel und Haselnuss-Gebäck

Sieben-Gänge-Menü € 129

Sechs-Gänge-Menü € 119 - Fünf-Gänge-Menü € 109

Vier-Gänge-Menü € 95 (mit Nudeln)

Drei-Gänge-Menü € 79

* Für das entsprechend gekennzeichnete Gericht berechnen wir bei der Bestellung eines Menüs einen Aufpreis von € 10

(Bei der Wahl eines Menüs ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 10)

Alle Gerichte können Sie auch einzeln als normale Portion zum jeweiligen Preis bestellen.

I Piatti Classici alla Carta

FANTASIA DI TONNO CRUDO

KALTE VORSPEISEN

Dreierlei vom Super Sashimi-Thunfisch
...kurzgebraten mit schwarzer Sesamkruste
...mariniert mit Sojasauce
...Tartar mit Zitronenschaum

CARNE DI FASSONE

KALTE VORSPEISEN

Zweierlei Fassone-Fleisch (piemontesische Rinderrasse)
...Tartar auf Waldpilzcreme mit Wachtelei und eingelegtem schwarzem Trüffel
...mariniert mit Kürbistrüffelcreme, Fruchtkapern und Sbrisolona-Kekse

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 gehobelter schwarzer Trüffel

I RIPIENI DI ZUCCA CON PETTO D'OCA AFFUMICATO

Selbstgemachte traditionell in Bronzeformen hergestellte TORTELLI
gefüllt mit Hokkaido-Kürbis und Haselnüssen auf Kartoffelcreme
mit geräucherter Gänsebrust und Scamorza-Käse

AI

PESCE SPADA ALLA CONTADINA

Gegrillter Schwertfisch mit Olivenölkräutervinaigrette,
mediterranem Gemüse in Confit
(Paprika/Auberginen/ Zucchini/ Kirschtomaten/ Rotzwiebeln)
und Petersilienkartoffelragout

GUANCE DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

AI

TORTINO AL PISTACCHIO E SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO DI MODICA E MENTA

Warmes Pistazien-Törtchen und Halbgefrorenes mit „Cioccolato di Modica IGP“ und Minze,
garniert mit kandierten Orangenschalen und Orangekaramellsauce