

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Herzlich Willkommen
im Ristorante Ambiente Italiano

Wir bieten Ihnen auserlesene italienische Speisen in kreativer Zubereitung.

Wählen Sie bitte ein Menü
oder einzelne Gerichte:

Überraschungsmenü

Dolce Vita am Main

Degustationsmenü

I Piatti Classici

Vegetarisches Menü

Außerdem gibt es eine verführerische Dessertkarte und eine glutenfreie Karte.

Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch
(3 oder 4 Gänge).

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

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	€ 49	€ 63
Vier-Gänge-Menü	€ 59	€ 77
Fünf-Gänge-Menü	€ 73	€ 95
Sechs-Gänge-Menü	€ 83	€ 109
Sieben-Gänge-Menü	€ 93	€ 124

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Degustationsmenü

Il Polpo con cottura CBT sulla Crema di Ceci e Insalatina di Sedano con Aglio germogliato

Oktopus gegart bei Niedrigtemperatur auf Kichererbsencreme mit Curry,
Selleriesalat und Knoblauchsprossen

Petto di Quaglia con Tortino di Spinaci e Ragusano Dop, l'Ovetto di Quaglia e il Tartufo nero

Gebratene Wachtelbrust mit Spinatflan und Ragusano-Käse,
Rosenkohlblätter, Wachtelei und gehobelte schwarze Trüffel



Pasta alle Alge con Pesto Cetarese, Vongole e Calamaretti Spillo

Handgemachte Hartweizengrieß-Linguine mit Algen, Venusmuscheln, Baby-Calamari,
„Pesto Cetarese“ und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

Ravioli di Russello (Molino Soprano) con Ragù di Bufala campana e Crema di Mozzarella

Hausgemachte Vollkorn-Ravioli mit Büffelfleischragout auf Mozzarellacreme und Tomatenschaum



Tonno scottato con Zolfini del Pratomagno e Cipolla caramellata all'Arancia

Kurzgebratener Yellofin-Thunfisch mit Zolfini-Bohnen, süßsaure Zwiebeln
in Orangen karamellisiert und Kürbiskartoffelpüree

Filetto di Scottona sulla Crema di Cavolfiori con Patate dolci e Salsa al Fegato d'Oca

Gegrilltes Filet vom Färsenfleisch auf Blumenkohlcreme mit Nusskartoffeln mit Äpfeln und Gänseleberjus



Mezza Sfera ripiena al Cioccolato di Modica con Gelato alle Mandorle

Halbe Kugel gefüllt mit Schokomousse garniert mit kandierten Orangenschalen,
Waldfrüchten und Mandeleis

Drei-Gänge-Menü € 55

Vier-Gänge-Menü € 69

Fünf-Gänge-Menü € 79 - Sechs-Gänge-Menü € 89 - Sieben-Gänge-Menü € 99

Alle Gerichte können Sie als normale Portion einzeln bestellen.

Ristorante **AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

I Piatti Classici

Fantasia di Tonno crudo € 22

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch mit Sesamkruste,
Sojasauce und Tartar mit Zitronenschaum

AI

Pasta ripiena di Carne di Fassone con Tartufo nero € 19

Hausgemachte kleine Ravioli gefüllt mit „Fassona“ Fleisch
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

AI

Rolli di Coda di Rospo con Prosciutto marchigiano e Taccole € 32

Seeteufel-Röllchen im Passamonti-Schinkenmantel
mit Zuckerschoten und Zucchini-Kartoffeltörtchen

AI

Le Guance di Fassona piemontese con Funghi e Polenta tenera € 29

Geschmorte Bäckchen von Fassona-Fleisch mit frischen Pilzen
und weißer Polenta

AI

Tiramisù al Mandarino con Lingua di Gatto e Gelato € 12

Mandarinen-Tiramisù mit Katzensungenkeks, Orangencreme,
geraspelte Schokolade und geeiste Grand Marnier

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Vegetarisches Menü

Insalata Aromatica

Garten-Wildkräutersalat mit gebratenen frischen Pilzen,
Cocktailtomaten, gehobeltem Trüffelkäse und geraspelten roten Äpfeln



Pane Carasau con Verdure e Langherino

Sardisches Fladenbrot mit gegrilltem mediterranem Gemüse,
gratiniertem Langherino-Käse und Feigenmost



I Ravioli con Farina di Russello (Molino Soprano) ripieni di Cosa Cavaddu e Spinaci

Hausgemachte Vollkorn-Ravioli gefüllt mit Ragusano-Käse, Spinat
auf Pesto Siciliano-Sauce und geräuchertem Ricotta-Käse



Sformatino di Funghi con Fonduta e Fettuccine

Waldpilzflan auf Fonduta-Käse und hausgemachte Bandnudeln
mit gehobelten schwarzen Trüffeln



Il Cannolo siciliano

Teigrolle gefüllt mit Schafricotta und Pistazien auf Pflaumenkompott
mit Ricotta-Mousse und Haselnüssen

Drei-Gänge-Menü € 42

Vier-Gänge-Menü € 54

Fünf-Gänge-Menü € 64

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