

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## Degustationsmenü für 2

### **Crudo e marinato di Pesce Spada con Terrina di Agrumi e Pistacchio**

Schwertfisch, roh mariniert und mild gebeizt mit Orange und Sternanis, Wildkräuersalat, Zitrusfrucht-Terrine und geröstete Olivenbrotscheiben mit "Lardo di Colonnata"



### **Tartare di Scottona piemontese con Crema di Ventresca e Sbrisolona salata al Parmigiano**

Tartar von piemontesischem Färsenfleisch auf einer Creme vom Thunfisch-Bauchfleisch und salzigem Parmigiano-Törtchen mit Fruchtkapern und Wachtelei



### **Paccheri artigianali con le Sarde e il Finocchietto selvatico**

Von Hand gefertigte Hartweizengrieß-Paccheri mit Sardinien, Wildfenchel, Passolina-Trauben und Pinienkernen



### **I Ripieni con il Sanguinaccio e le Lenticchie sulla Crema di Patate**

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Boudin Noir-Blutwurst, Castelluccio-Linsen und Äpfeln, auf Kartoffel-Schalottencreme und Lauchstroh



### **Triglia di Scoglio con Soffritto di Vongole e Raviolo di Patate ripieno di Ciliegino**

Streifenbarbe-Filet mit angebratenen frischen Venusmuscheln, Selleriewurzeln und Kartoffel-Ravioli gefüllt mit Kirschtomaten in Confit



### **Schiena di Capriolo aromatico in dolce cottura con Patate Nocciola e Salsa di Visciole**

Butterzart Rehrücken mit Kräutern auf Blumenkohlcreme, Rosenkohlblätter und Nusskartoffeln mit Äpfeln und Sauerkirschenjus



### **Gioiello allo Champagne sulla Crema di Lamponi con Biscotto di Grano Russello alle Mandorle e Cioccolato di Modica**

Geeiste Champagner-Praline auf Himbeercreme mit Russello-Orangenmandelkeks, Himbeeren und geraspelte Schokolade von Modica

Sieben-Gänge-Menü € 105

Inkl. Aperitif und Finger Food

Die Begleitung zahlt hier lediglich einen Serviceaufschlag von 30 €

08.- 09. & 15. - 16. November 2019