

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

Degustationsmenü

I Piatti Classici

Außerdem gibt es eine verführerische Dessertkarte, Vegetarischesmenü,
Veganesmenü 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

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 Sanquinaccio 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 Schokoladen von Modica

Drei-Gänge-Menü € 59

Vier-Gänge-Menü € 72 (mit Zwischengang)

Fünf-Gänge-Menü € 85 - Sechs-Gänge-Menü € 95 - Sieben-Gänge-Menü € 105

Alle Gerichte können Sie als normale Portion einzeln bestellen.

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

I Piatti Classici

Insalata Aromatica € 14

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

Pane Carasau con Verdure e Langherino € 14

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

Fantasia di Tonno crudo € 22

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

AI

I Ravioli con Farina di Russello (Molino Soprano) ripieni di Cosa Cavaddu e Spinaci € 19

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

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

La Coda di Rospo agli Aromi e Ragù di Patate allo Zafferano € 29

Seeteufel mit Kräuter in sous-vide gegart mit Safrankartoffelragout, Zuckerschoten und Walnüssen

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

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

AI

Semifreddo alle Nocciole e Pistacchio con Arance candite e Biscotto al Cioccolato € 12

Halbgefrorenes mit Nougat und Pistazien, garniert mit kandierten Orangenschalen und Schokohippen