

Ristorante AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Saluto della Cucina

Herzensgruß aus der Küche



Asparagi bianchi con Capesante e Gamberoni

Weißer Spargel mit gebratenen
Jakobsmuscheln und Eiervinaigrette,
Black-Tiger Garnelen mit Pan Brioche
und Imperial Kaviar

oder

Crudo di Manzo con Zuppetta fredda e Tartufo Nero

Rinderspargeltartar mit eingelegten
schwarzen Trüffeln, mariniertes grüner
Spargel, kalte Spargelsuppe
und Kartoffelchips



Pasta Artigianale Cocco

con le Sarde e Asparagi verdi

Hartweizengrieß „Mezzi Paccheri“ mit grünem
Spargelragout, Pinienkernen und Sardinen



Spigola di Mare con Asparagi e Culatello

Gegrilltes Wildwolfsbarschfilet mit frischem
Spargel, Spargel-Graupen-Risotto
und Culatello“ Schinken

oder

Bistecca Scottona con Asparagi e Patate

Gebratene Rücken vom Färsenfleisch mit
frischem Spargel, Zuckerschoten
und Gewürzkartoffelgratin
mit grünen Spargelspitzen



Crema dolce di Asparagi e Semifreddo alla Nocciola

Bayerische Creme mit Spargel
und Halbgefrorenem mit Nougat,
garniert mit Erdbeeren und Nusskekse



M

U

T

T

E

R

TAG

10. Mai 2015

Drei-Gänge-Menü € 55

Vier-Gänge-Menü € 65

Fünf-Gänge-Menü € 75