

RESTAURANT BEISPIEL

Gourmet-Abendkarte • Exklusive Kreationen unseres Küchenchefs

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo Classico <i>Hauchdünnes Rinderfilet mit wildem Rucola, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano.</i>	18,50 €
Burrata della Puglia con Pomodorini <i>Cremige Burrata aus Apulien auf einem Bett von karamellisierten Kirschtomaten, frischem Basilikumpesto und Balsamico-Reduktion.</i>	16,00 €
Tartufo di Mare e Avocado <i>Sanft mariniertes Tatar von der Jakobsmuschel auf cremigem Avocado-Mousse mit Limettenzesten und feinstem schwarzem Trüffel.</i>	22,50 €
Vitello Tonnato della Casa <i>Rosa gegartes Kalbsfilet in feiner Thunfisch-Kaperncreme, garniert mit Pantelleria-Kapernäpfeln und Sardellenfilets.</i>	19,00 €
Bruschetta al Pomodoro e Basilico <i>Geröstetes Landbrot mit marinierten Datteltomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und nativem Olivenöl Extra.</i>	11,50 €

ZUPPE / SUPPEN

Vellutata di Pomodoro San Marzano <i>Cremige Suppe von San Marzano Tomaten mit einem Klecks Büffelmozzarella-Schaum und frischem Basilikumöl.</i>	12,00 €
Zuppa di Crostacei allo Zafferano <i>Feine Krustentiersuppe verfeinert mit Safran, serviert mit einer gebratenen Wildgarnele und Knoblauch-Croutons.</i>	16,50 €

PRIMI PIATTI / NUDELGERICHTE & RISOTTO

Tagliolini al Tartufo Nero <i>Hausgemachte, feine Bandnudeln geschwenkt in schaumiger Trüffelbutter, serviert mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel.</i>	26,50 €
Risotto ai Frutti di Mare <i>Cremiger Carnaroli-Reis gekocht in edlem Krustentierfond mit tagesfrischen Meeresfrüchten, Knoblauch und einem Hauch Safran.</i>	24,00 €
Ravioli di Zucca con Burro e Salvia <i>Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung in geschäumter Salbeibutter, garniert mit Amarettini-Bröseln und Parmesan.</i>	21,00 €
Pappardelle al Ragù di Cinghiale <i>Breite Bandnudeln mit einem langsam geschmorter Wildschweinsugo, verfeinert mit Rotwein, Wacholder und Kräutern.</i>	23,50 €

SECONDI PIATTI / HAUPTGÄNGE

Filetto di Manzo in Crosta di Erbe <i>Zartes Rinderfilet unter Kräuterkruste mit kräftiger Rotwein-Reduktion, glasierten Fingermöhren und Trüffel-Kartoffelpüree.</i>	39,00 €
Branzino al Cartoccio <i>Im Pergamentpapier gegartes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Kräutern, Taggiasca-Oliven, Kapfern und gegrilltem Saisongemüse.</i>	34,50 €
Costolette d'Agnello al Rosmarino <i>Rosa gebratene Lammkrone an einer feinen Knoblauch-Rosmarinsauce, serviert mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln.</i>	36,00 €
Saltimbocca alla Romana <i>Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in einer leichten Weißweinsauce, dazu feine Butterböhnchen.</i>	31,00 €

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù Scomposto della Casa <i>Dekonstruiertes klassisches Tiramisù nach einem Geheimrezept mit Espresso-Bisquits, Mascarponecreme und edlem Kakao.</i>	11,50 €
Fondente al Cioccolato e Lampone <i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern aus Valrhona-Schokolade, serviert mit einem erfrischenden Himbeer-Sorbet.</i>	13,00 €
Panna Cotta alla Vaniglia e Frutti di Bosco <i>Traditionelle gekochte Sahne mit echter Bourbon-Vanille, serviert an einem fruchtigen Spiegel aus wilden Waldbeeren.</i>	10,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.