

RISTORANTE

Moderne, italienische Ristorante-Küche, kulinarisch ausgewogen, hochwertige Grundprodukte authentisch in Szene gesetzt.

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Gegrillte Scampi mit Hartweizengrieß-Pasta in Limoncello
Oliven, Tomaten, Peperoni, Fenchel

Ofengeschmorte Sardinenfilets
mit Thymian, Zitrone, Strauchtomaten

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Grana Padano
getrüffelte weiße Bohnen-Crème, Gemüse-Chips

Maccheroni mit Salsiccia-Wurst
Pesto von getrockneten Tomaten, Radicchio

Vitello tonnato aus gebratenem Kalbs-Tatar
mit Kapernäpfeln, Sardellen und Salbei
in leichter Thunfisch-Crème

Gorgonzola dolce mit marinierten Feigen
und gerösteten Mandeln (V)

Panna cotta aus Grana Padano
Kirschtomaten-Salat (V GF)

Torta di carciofi e tartuffo
Omelette-Torte mit Kartoffeln, Artischocken und Trüffeln (V)

Mediterrane Brotauswahl

HAUPTGERICHTE

Filet vom Wolfsbarsch mit Thymian
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln, Prosecco Frizzante

Brassato von der Rinder-Buglende in Nebbiolo-Wein

auf italienischem Schmorgemüse

Kalbs-Involtini mit Mozzarella, luftgetrocknetem Schinken und Rucola gefüllt auf Tomaten-Oliven-Ragout

Gnocchi mit gebratenen Pilzen und Bohnenkernen in Mandel-Balsamico (V)

Rosmarinkartoffeln, Pasta, Orangen-Polenta (V)

DESSERT

Semifredo aus Holunder, Ricotta, Himbeere, weißer Schokolade und Baiser (GF)

Großer Schokoladen-Tartuffo mit Grappa-Trauben und gekühlter Zabaglione (GF)

Unsere Wein-Empfehlung:

Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali

Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento