

MENÜ GOURMET

Adlerfischtatar auf Wassermelonen-Granita mit Kaffeepulver

Marinierte Krustentiere mit Paprika und Konfitüre von Zwiebeln aus Tropea

Pinzimonio 2017

Fagottelli "La Pergola"

Scampo in 'nduja Kruste mit Auberginenpurée
und Consommé von geräuchertem Thunfisch

Kabeljau auf Roten Bohnen und geeistem Petersilienschnee

Lammkeule mit wildem Fenchel in Getreidekruste mit Ziegenkäse Perlen

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Geeiste Kugel aus roten Früchten auf Teecrème an kristallisierten Himbeeren

10 - Gang Menü

245,00

oder

Menü ohne 'Scampo in 'nduja Kruste', 'Käseauswahl'
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'

210,00

Vorspeisen

Crudo von roten Garnelen und St. Petersfisch, auf Grana Padano-Crème
und Aufguss von Paprika

52,00

Marinierter Scampo auf Gurken und Apfel, mit Anisgelée

59,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren
mit Sizilianischem Stängelkohl

52,00

Thunfisch mit Tomatenvariation

54,00

"Das fünfte Viertel"

49,00

Pulver von Entenstopfleber

55,00

Zwischengerichte

Consommé von Lakritz auf Paprikacrème und kleinen Tintenfischen an Limetten

49,00

Gebackene Zucchini-Blüte mit Kaviar in Krustentier-Safran-Consommé

69,00

Fagottelli "La Pergola"

49,00

Basilikum Tortellini mit gefriergetrocknetem Mozzarella und Tomatensalatwasser

49,00

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit roten Garnelen,
geräucherten Auberginencoulis und Croutons

49,00

Spaghetti "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert

49,00

Scampi-Risotto mit Limetten und Ingwer

53,00

Hauptgerichte

Seebarsch... "all'acqua pazza"

65,00

St. Petersfischfilet in Lakritzenkruste auf Mandelcreme mit Zitronengarnelen

65,00

Hummer auf Süsskartoffeln mit "Pinzimonio" Gemüse

67,00

Taube in Duffe der Waldboden

59,00

Kalbsfilet auf Maiscreme

59,00

Entrecote mit Gemüse-Texturen

98,00 (für zwei Personen)

Käse

Auswahl vom Wagen

28,00

Rohe Fischprodukte werden einer gesetzlich vorgeschriebenen Schnellkühlung unterzogen (Reg.CE 853/04)

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten sich direkt an unser Personal zu wenden
um individuelle Ratschläge und Erklärungen zu erhalten (Reg.EU 1169/2011)