

## MENÜ GOURMET

Kurz gegrillter Thunfisch mit Kaviar und Blumenkohl

Scampo auf rosanem Gorizia Radicchio  
mit in der Asche gekochtem Granatapfel

Wintergarten

Fagottelli "La Pergola"

Rotbarbe mit Sellerie und Kapern Sauce

Seezunge mit Spinat und schwarzem Trüffel

Lammkeule mit geräucherten Artischocken  
und knusprigem Kartoffelstreusel

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Geeiste Kugel vom Granatapfel auf Gianduiacrème  
und Cannelloni gefüllt mit gesalzenen Pinienkernen

10 - Gang Menü

245,00

oder

Menü ohne 'Rotbarbe', 'Käseauswahl'  
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'

210,00

## Vorspeisen

Jakobsmuscheln mit Artischocken und schwarzem Trüffel

59,00

Marinierte rote Garnele mit weisser Melone, Kräuterpesto und Infusion von Hibiskusblüten

57,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren

mit Sizilianischem Stängelkohl

52,00

Thunfischtartare mit Rüben und Planktoncreme

54,00

Kalbsbries mit Duft vom Grill auf Creme von Knollensellerie und Schwarzkohl

49,00

Komposition von Entenstopfleber mit Kastanien und Feigen

55,00

## Zwischengerichte

Kastaniencrème mit roten Garnelen und Steinpilzinfusion

49,00

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

69,00

Fagottelli "La Pergola"

49,00

Kaninchen-Tortellini mit Karotten und Kamillenaroma

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

Kürbisrisotto mit Kalbsbries und Kaffee

53,00

## Hauptgerichte

Seebarschfilet mit Fenchel, Orange und Oliven

65,00

St. Petersfisch in Lakritzenkruste mit Pastinakenpüree und schwarzem Trüffel

69,00

Hummer mit Radicchio und knusprigen Linsen

67,00

Taube in Duffte 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)