

## MENÜ GOURMET

Entenstopfleber mit Aprikosen

Marinierte Krustentiere mit Paprika  
und Konfitüre von Zwiebeln aus Tropea

Salatherz zubereitet unter hohem Druck  
mit Aromen vom Freilandhuhn

Tortelli mit Auberginen gefüllt, an Tomatenwasser und Meeresfrüchten

Rotbarbe mit Spinat, Zitrone und Rosinen

Hummer in pikanter Kruste auf Mandelcreme  
mit in Eisenkraut und türkischer Rose marinierten Kirschen

Lammkeule mit Ziegenkäse und Brokkoli

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Ricottacreme mit Marzipan, Weichem von der Pistazie  
und Sorbet von kandierten Orangen

10 - Gang Menü  
260,00

oder

Menü ohne 'Hummer', 'Käseauswahl'  
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'  
225,00

## Vorspeisen

Marinierter Scampo auf Gurken und Apfel, mit Anisgelée  
69,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren  
mit Sizilianischem Stängelkohl  
55,00

Adlerfischtatar auf Erdbeer-Granita mit Mandelmousse  
56,00

Kalbsbries mit Pilzen und Tannenzapfenaufguss  
57,00

Entenstopfleber mit Aprikosen  
59,00

## Zwischengerichte

Consommé von Lakritz auf Paprikacrème und Tintenfisch an Limetten  
49,00

Gebackene Zucchini-Blüte mit Kaviar in Krustentier-Safran-Consommé  
72,00

Fagottelli "La Pergola"  
56,00

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit Krustentieren,  
geräucherten Auberginencoulis und Croutons

56,00

Spaghetti in Tomatenwasser gegart, mit Venusmuscheln und Petersilien-Basilikum-Sauce  
58,00

Risotto, Scampi und Kardamom  
59,00

## Hauptgerichte

Seebarschfilet an Aromen von Römischer Minze mit grünen Bohnen und "Agretti"  
69,00

Steinbutt mit Spargel und Codium  
69,00

Lammkeule mit Ziegenkäse und Brokkoli  
62,00

Taube mit Schwarzwurzeln und Cardoncello-Pilz im Heu  
65,00

Kalbsfilet mit Mangold  
65,00

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)