

MENÜ GOURMET

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien

Rosaner Gorizia Radicchio mit Krustentier und Granatapfeldestillat

Komposition von Pilzen und Hülsenfrüchten

Fagottelli "La Pergola"

Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel und Knollensellerie

Steinbutt an Winterdüften

Reh und Möhren

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 'Jakobsmuscheln', 'Käseauswahl'
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'
225,00

Vorspeisen

Marinierte Scampi auf Gurken und Apfel, mit Anisgelée
69,00

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

Marinierter Adlerfisch, Knollensellerie und schwarzer Trüffel
59,00

Kalbsbries mit Pilzen und Tannenzapfenaufguss
57,00

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien
59,00

Zwischengerichte

Kastaniencrème, Steinpilzinfusion und Tintenfisch
49,00

Gebackene Zucchiniblüte 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 "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert
58,00

Kürbisisotto mit Kalbsbries und Kaffee
59,00

Hauptgerichte

Seebarschfilet und Brokkoli
69,00

Steinbutt an Winterdüften
69,00

Lammkeule mit schwarzen Linsen und Asche-Buttermilch
65,00

Taube mit Schwarzwurzeln und Pilzen im Heu
65,00

Mariniertes Kalbfilet auf Crème von Walnüssen und Kohl
65,00

Entrecote mit Gemüsekonsistenzen
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)