

MENÜ GOURMET

Entenstopfleber mit Kirschen und Krokant Würzigen Quinoakörnern	
Blatt aus Jakobsmuscheln mit Spargel und Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	
Das Meer...	
Fagottelli "La Pergola"	
Riesengarnelen in Tempura auf Creme von fritierten Tintenfischen	
Schwarzer Kabeljau in `nduja Kruste auf Gemüse "Minestrone"	
Reh im Pistazienmantel mit Kastanienpurée und Kakicompott	
Käseauswahl vom Wagen	
Grand Dessert	
6 - Gang Menü zu Ihrer Auswahl	190,00
oder	
9 - Gang Menü	210,00

Vorspeisen

Emincé von Seebarsch in Eisenkraut mariniert, mit Paprika und Gewürzkräutern	49,00
Jakobsmuscheln mit Spargelpurée und schwarzem Trüffel	52,00
Scampitatar mit Kaviar auf Papaya- und Gurkenbrunoise	72,00
Glasierte Kalbsbries auf Zwiebelpurée mit Feigensauce	47,00
Emincé von Kalbsterrine mit Artischockenvinaigrette und schwarzem Trüffel	49,00

Zwischengerichte

Pliz-Getreide-Consommé mit Entenstopfleber	42,00
Gegrillte Scampi mit geräuchertem Kartoffelpurée, Fenchel und Rosa Grapefruit	49,00
Polenta mit schwarzem Trüffel, Wachteleiern und "Pinzimonio" Gemüse	55,00
Butter und Grana Padano Fagottelli mit Petersiliensauce und Kaviar	69,00
Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit roten Garnelen, geräucherten Auberginencoulis und Croutons	49,00
Spaghetti "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert	47,00
Mandarinenrisotto mit Carpaccio von Scampi und Minze	49,00

Hauptgerichte

Fischkomposition auf Salz-Ziegelstein an Gemüse und Salat, mit Zitronenduft und scharfer Luft	55,00
Curryfilet vom St. Petersfisch auf leichter Pestosauce mit Scampi und Gemüse	56,00
Steinbutt Emincé auf Babyspinatcreme mit Spargel und knusprigem Prosciutto	55,00
Taube mit Schwarzwurzeln, Pinienkernen und Rosinen an Grappa Sauce	56,00
Kalbsfilet gefüllt mit Trockenobst und Zwiebeln auf geschmortem Treviso-Radicchio mit schwarzem Trüffel	58,00
Keule vom Spanlamm mit Artischocken und knusprigen Kartoffeln (für 2 Personen)	98,00

Käse

Auswahl vom Wagen	25,00
-------------------	-------