

RISTORANTE
il Pescatore



Antipasti

Lattuga alla brace, granceola e salsa olandese affumicata - 13 €

Grilled lettuce, crab and hollandaise sauce – Gegrillter Kopfsalat, Krabben und geräucherte Sauce Hollandaise

Trota, asparagi di mare e kefir * - 21 €

Trout, sea asparagus and kefir - Forelle, Meeresspargel und Kefir

Cavolfiore, ovo e tartufo * - 13 €

Cauliflower, egg and truffle - Blumenkohl, Ei und Trüffel

Tartare di agnello, porcini, gelato al parmigiano e balsamico 100 anni - 13 €

Lamb tartare, porcini mushrooms, parmesan ice cream and 100-year-old balsamic vinegar - Lammtartar, Steinpilze, Parmesaneis und Balsamico Essig 100 Jahre alt

Cracker, capesante, caprino e caviale - 17 €

Crackers, scallops, goat cheese and caviar – Cracker mit Jakobsmuscheln, Ziegenkäse und Caviar

Primi piatti

Mezze maniche, formaggio Brè, pepe e limone * - 21 €

Mezze maniche pasta, Brè cheese, pepper and lemon – Mezze maniche Pasta, Bré Käse, Pfeffer und Zitrone

Ravioli alla "Genovese Napoletana", brodo di zucca e tartufo - 24 €

Ravioli stuffed with meat in a pumpkin broth with truffle - Ravioli gefüllt mit Fleisch in Kürbisbrühe mit Trüffel

Spaghetti di castagne alla chitarra, funghi e scampi - 25 €

Chestnut spaghetti, mushrooms and scampi - Kastanien-Spaghetti, Pilze und Scampi

Gnocco di barbabietola, borragine, sedano rapa e jus di vegetale * - 24 €

Beetroot dumpling, borage, celeriac and vegetable juice - Rote-Bete-Gnocchi, Borretsch, Knollensellerie, Gemüsejus

Risotto mantecato con foglie di fico, astice ed il suo zabaione - 27 €

Risotto with fig leaves, lobster and zabaglione - Risotto mit Feigenblättern, Hummer und Zabaglione



Secondi piatti

Topinambur carciofi e mosto d'uva * - 22 €

Jerusalem artichokes, artichokes and grape must - Topinambur, Artischocken und Traubenmost

Quaglia arrosto, cavolo, fichi scorza nera - 29 €

Roasted quail, cabbage and figs - Gebratene Wachtel, Kraut und Feigen

Salmerino e molluschi * - 28 €

Char and shellfish - Saibling mit Venusmuscheln

Sogliola, porro e zenzero - 29 €

Sole, leek and ginger - Seezunge, Lauch und Ingwer

Orata all'amo, glassa alla birra doppio malto, purè e spinaci - 29 €

Bream, beer glaze, mashed potatoes and spinach - Goldbrasse, Doppelmalzbierglasur, Kartoffelpüree und Spinat

Dessert

Soufflé al cioccolato e sorbetto ai lamponi - 12 €

Chocolate soufflé and raspberry sorbet - Schokoladensoufflé und Himbeersorbet

Cachi, lime, rosmarino e lavanda * - 12 €

Khaki, lime, rosemary and lavender - Kaki, Limette, Rosmarin und Lavendel

Sicilia bedda - 12 €

Typical Sicilian dessert - Typisches sizilianisches Dessert

Cassis, yogurt e fieno * - 12 €

Cassis, yoghurt and hay - Cassis, Joghurt und Heu

Vaniglia, rabarbaro, tè bianco e acqua di rose - 12 €

Vanillä, Rhabarber, white tea and rose water - Vanille, Rhabarber, weißer Tee und Rosenwasser

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

"Tra montagne e mare" menu degustazione 85 € - Wine pairing 35 €

Lasciati trasportare e goditi questo momento. Lo Chef Pasquale ti guiderà alla scoperta della sua filosofia di cucina.
Let yourself be carried away and enjoy this moment. Chef Pasquale will guide you through the discovery of his cooking philosophy.

Lassen Sie sich mitreißen und genießen Sie diesen Moment. Entdecken Sie die Kochkünste von Chef Pasquale.

Trota, asparagi di mare e kefir *

Trout, sea asparagus and kefir - Forelle, Meeresspargel und Kefir

Tartare di agnello, porcini, gelato al parmigiano e balsamico 100 anni

Lamb tartare, porcini mushrooms, parmesan ice cream and 100-year-old balsamic vinegar - Lammtartar, Steinpilze, Parmesaneis und Balsamico Essig 100 Jahre alt

Risotto mantecato con foglie di fico, astice ed il suo zabaione

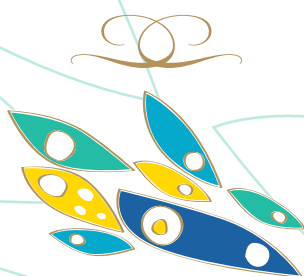
Risotto with fig leaves, lobster and zabaglione - Risotto mit Feigenblättern, Hummer und Zabaglione

Sogliola, porro e zenzero

Solè, leek and ginger - Seezunge, Lauch und Ingwer

Giocherellando

Selection of our desserts i - Auswahl unserer Desserts



RISTORANTE
il Pescatore



In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages