

erasmus

MENU

TERRA E MARE

FINE DINING

MENU - TERRA E MARE

Vorspeisen

Piccolo benvenuto | kleiner Gruss aus der Küche

Pane: patrimonio culturale

Unsere Brotvariation: Mit viel Zeit, Hingabe und
10-jährigem Sauerteig für Sie von uns gebacken

Salmerino artico, finocchi fermentati e salsa di pere e zafferano
Arktischer Saibling, fermentierter Fenchel, Safran-Birnen-Vinaigrette

Rombo selvaggio bretone, carciofi, cozze e colatura di alici di Cetara riserva
Bretonischer Wildsteinbutt, Artischocken, Miesmuscheln
und Colatura die Alici di Cetara

Pasta Zwischengang

La Carbonara meglio che a Roma

Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli alla
Carbonara

Hauptgang

Brasato di manzo classico con polenta, barbabietole e pesto di acciughe
Hinterwälder Rind aus Malsch geschmort, Maisgries,
rote Beete und Anchovy

Desserts

Formaggio | Meisterlich gereifter Käse

Pre-Dessert

Variatione di clementine e nocciola
Variation von der Clementine und der piemontesischen Haselnuss

MENU - TERRA E MARE

3 Gänge

Saibling, Brasato, Dessert oder Käse
89,-

4 Gänge

Saibling, Steinbutt, Brasato, Dessert oder Käse
119,-

5 Gänge

Saibling, Steinbutt, Carbonara, Brasato, Dessert oder Käse
139,-

6 Gänge

Saibling, Steinbutt, Carbonara, Brasato, Dessert und Käse
155,-

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung
10,- (je Gang)

Wir möchten Sie freundlich bitten,
die Menükomposition nicht zu ändern.

erasmus

MENU

FLORA E PRATO

FINE DINING

MENU - FLORA E PRATO

Vorspeisen

Piccolo benvenuto | kleiner Gruss aus der Küche

Pane: patrimonio culturale

Unsere Brotvariation: Mit viel Zeit, Hingabe und
10-jährigem Sauerteig für Sie von uns gebacken

Uovo poché, erba cipollina, crema di patate, tartufo uncinato, funghi
Pochiertes Ei, Kartoffelcrème, Spinat, wilde Waldpilze, wilder Herbsttrüffel

Pasta

Zwischengänge

Ravioli ai funghi, essenza, aglio candito e limone di Amalfi
Pilzravioli, Pilztee, Karotte, konfierter Knoblauch und Zitrone

La Cacio e Pepe meglio che a Roma

Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli
„Cacio e Pepe“, mit Kubeben-, Andaliman- und Urwaldpfeffer

Hauptgang

Lenticchie, pere, pastinaca

Alblinsen, Schaum von Nashibirnen, Pastinake

Desserts

Formaggio | Meisterlich gereifter Käse

Pre-Dessert

Dolce natalizio al cioccolato

Virungaschokoladenmousse, Lebkuchen, Esmeraldaschokoladensoße

MENU - FLORA E PRATO

3 Gänge

Ei, Linsen, Dessert oder Käse
79,-

4 Gänge

Ei, Pilzravioli, Linsen, Dessert oder Käse
109,-

5 Gänge

Ei, Pilzravioli, Cacio e Pepe, Linsen, Dessert oder Käse
129,-

6 Gänge

Ei, Pilzravioli, Cacio e Pepe, Linsen, Dessert und Käse
145,-

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung
10,- (je Gang)

Wir möchten Sie freundlich bitten,
die Menükomposition nicht zu ändern.