

erasmus

“Der größte Schatz Europas ist die Vielfalt, damit kann man spielen, ein Klavier mit Tausend Tasten.”

- Marcello Gallotti, Ihr Gastgeber und Chefkoch

Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 99 % biozertifiziert, kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstliegender, kleinbäuerlicher, Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche, diversifizierte Lebensmittelkultur. Dies wird regelmäßig von der Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 kontrolliert.



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, Maisgrieß,
rote Beete und Anchovis

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, Käse oder Dessert
89,-

4 Gänge

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

5 Gänge

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

6 Gänge

Saibling, Steinbutt, Carbonara, Brasato, Käse und Dessert
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

Torta di Pinoli con Vaniglia, sorbetto di mela verde e lime
Pinienerntarte und Vanille mit Sorbet von grünem Apfel und Limette

MENU - FLORA E PRATO

3 Gänge

Ei, Linsen, Käse oder Dessert
79,-

4 Gänge

Ei, Cacio e Pepe, Linsen, Käse oder Dessert
109,-

5 Gänge

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

6 Gänge

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

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

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

AUSTERN BAR

Austern
(1 Stück | 6 Stück)

Fine Saint Kerber BIO No.3
Cancale, Bretagne, Atlantik
6,- | 32,-

Speciale Gold Beach No.3
Asnelles, Normandie, Atlantik
7,- | 38,-

Tia Maraa No.3
Irland/Charente Maritime, Atlantik
7,50 | 41,-

Gillardeau No.3
Oléron, Charente Maritime, Atlantik
8,40 | 46,-

Auch als Degustation möglich.

Serviert mit Bioland-Pumpernickel, beurre demi-sel
und sizilianischer biodynamischer Zitrone.