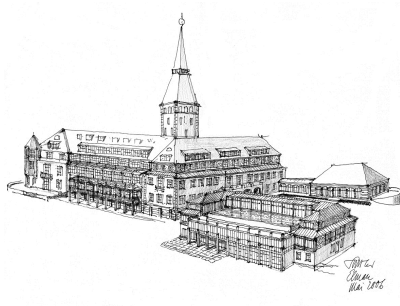


RISTORANTE FIDELIO



ANTIPASTI & ZUPPE / VORSPEISEN & SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Salmone affumicato barbabietola rossa composta di pere pepe bergamotto <i>HAUSGERÄUCHERTER LACHS / ROTE BETE / GEPFEFFERTES BERGAMOTTO-BIRNENKOMPOTT</i> | 18,00 |
| Composizione di cappe sante zucca <i>KOMPOSITION VON JAKOBSMUSCHELN / EINGEMACHTER KÜRBIS</i> | 20,00 |
| Terrina di coniglio radicchio brasato funghi di faggio in agro dolce <i>KANINCHENTERRINE / GESCHMORTER RADICCHIO / SÜ- SAUER EINGELEGTE BUCHENPILZE</i> | 17,00 |
| Scamorza verdure liguri fredde insalata di erbe selvatiche <i>GEBACKENER SCAMORZA / KALTES LIGURISCHES GEMÜSE / WILDKRÄUTERSALAT</i> | 16,00 |
| Vellutata di castagne tartufo <i>GETRÜFFELTE MARONENVELOUTÉ</i> | 14,00 |
| Zuppa di coda di bue ravioli di fontina <i>OCHSENSCHWANZSUPPE / FONTINA RAVIOLI</i> | 12,00 |

PASTA – RISO – GNOCCHI / TEIGWAREN – REIS – GNOCCHI

Tortellini alle animelle di vitello | guancia di vitello brasata



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

TORTELLINI MIT KALBSBRIES GEFÜLLT / GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

16,00 / 22,00

Tagliolini al ragù bolognese
TAGLIOLINI / BOLOGNESE RAGÙ

16,00 / 22,00

Farfalle | ragù di agnello | vinaigrette di pomodori | carciofi fritti
FARFALLE / LAMMRAGOUT / TOMATENVINAIGRETTE / FRITTIERTE ARTISCHOCKEN

12,00 / 18,00

Pappardelle alla siciliana | polipo | olive nere | pomodori | pinoli
PAPPARDELLE "SIZILIANISCHE ART" / OCTOPUS / SCHWARZE OLIVEN / TOMATEN / PINIENKERNE

16,00 / 22,00

Risotto alla limetta | scampo affumicato
LIMONENRISOTTO / GERÄUCHERTER SCAMPO

15,00 / 21,00

Gnocchi al burro e salvia | prosciutto di San Daniele
GNOCCHI / SALBEIBUTTER / SAN DANIELE SCHINKEN

13,00 / 19,00

PESCE / FISCHGERICHTE

Tranche di ippoglosso | composta di pomodorini olivetti | lattuga ripiena
GEBRATENE SCHNITTE VOM HEILBUTT / OLIVETTITOMATENKOPF / GEFÜLLTER KOPFSALAT 25,00

Orata Royale | verdure al pomodoro | pesto di rucola
DORADE ROYALE / TOMATISIERTES GEMÜSE / RUCOLAPESTO 25,00



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Paillard di capriolo | crosta di funghi | mele glassate | polenta | sughetto al Barolo
PAILLARD VOM REHRÜCKEN / PILZKRUSTE / GLACIERTE ÄPFEL / POLENTA / BAROLOJUS 25,00

Cotoletta di pollastrello | salsa al vino di Porto | lenticchie al balsamico | purea di sedano
KOTELETTE VOM STUBENKÜKEN / PORTWEINSAUCE / BALSAMICOLINSEN / SELLERIEPÜREE 23,00

DOLCE / DESSERTS

Semifreddo alla vaniglia | meringa | composta di albicocche
GEEISTES VON DER VANILLE / BAISERMANTEL / APRIKOSENKOMPOTT 12,00

Ravioli di cioccolato | composta di mela cotogna | gelato al latte di pecora
SCHOKOLADENRAVIOLI / QUITTENKOMPOTT / ZIEGENKÄSEIS 12,00

Mousse di nocciole piemontesi | fettine di pompelmo
MOUSSE VON PIEMONTESEER HASELNÜSSEN / RONDELL VON DER GRAPEFRUIT 12,00

*Sehr verehrter Gast,
Sie erhalten auf Ihr Abendessen für alle Speisen eine Gutschrift
auf Ihre Hotelrechnung in Höhe von bis zu 45 pro erwachsenen Gast.*

WEINE DES MONATS

Sommelière Marie-Helen Krebs empfiehlt:

| | |
|--|--|
| 2010 VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "GIUNCO" CANTINA MESA, SARDINIEN rischer Vermentino aus der sonnigen Insel Sardinien, mit gelben Fruchtnoten und toller Saftigkeit am Gaumen 0,1L 6,00 0,75L 36,00 | 2007 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG SALCHETO, MONTEPULCIANO, TOSKANA Üppige Kirschfrucht vereint sich mit angenehmen Tanninen und herzhafter Würze in diesem Wein. 0,1L 10,50 0,75L 62,00 |
|--|--|

OFFENE WEINE

| | | |
|---|------|------|
| WEISSWEINE - VINI BIANCHI | | 0,1L |
| PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC "WEISSHAUS" Cantina Colterenzio/Schreckbichl, Südtirol | 2009 | 4,60 |
| VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG | 2010 | 4,80 |



Panizzi, Toskana

GRECO DI TUFO DOCG 2010 5,00
Mastroberardino, Kampanien

ROSÉWEINE - VINI ROSATI

„ROSATO“ IGT TOSCANA 2009 4,80
Castello di Ama, Toskana

ROTWEINE - VINI ROSSI

LAGREIN ALTO ADIGE DOC 2008 5,40
Alois Lageder, Südtirol

DOLCETTO D'ALBA DOC 2007 4,80
Enzo Boglietti, Piemont

“AD ASTRA” IGT MAREMMA 2007 5,90
*Cuvée Cabernet, Merlot, Syrah und Sangiovese
Fattoria Nittardi, Toskana*



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®