



# tutto mondo & summit & ganesha

C U C I N A I T A L I A N A

## ANTIPASTI

<b>Vitello Tonnato</b> Rosa Kalbscheiben, Thunfisch-Sauce, Rucola, Kapern <i>Pink veal slices, tuna sauce, arugula, capers</i>	22,00 €
<b>Petto di Quaglia   Asparagi Verdi   Grana Padano   Uova di Quaglia</b> Wachtelbrust, grüner Spargel, Grana Padano, Wachteleier <i>Quail breast, green asparagus, Grana Padano, quail eggs</i>	18,00 €
<b>Polpo grigliato   Aioli allo Zafferano   Giardiniera   Crema di Patate al Nero di Seppia</b> Gegrillter Oktopus, Safran-Aioli, Giardinera-Gemüse, Sepia-Kartoffel-Crème <i>Grilled octopus, saffron aioli, Giardiniera vegetables, cuttlefish-and-potato crème</i>	24,00 €
<b>Insalata Romana grigliata   Caponata   Pinoli</b> Gegrillte Romana-Salatherzen, Caponata-Gemüse, Pinienkerne <i>Grilled romaine lettuce hearts, Caponata vegetables, pine nuts</i>	16,00 €

## ZUPPE

<b>Essenza di Anatra e Barbabietola Rossa   Fagottini all' Anatra   Ossalidi</b> Essenz von Ente und Roter Beete, Enten-Fagottini, Oxalis <i>Essence of duck and beetroot, duck fagottini, oxalis</i>	16,00 €
<b>Zuppa di Erbe Alpine   Raviolo ai Funghi Porcini   Macadamia</b> Schaumsuppe von Alpenkräutern, Steinpilz-Raviolo, Macadamia-Nüsse <i>Alpine herb foam soup, porcini raviolo, macadamia nuts</i>	14,00 €

## PRIMI PIATTI

<b>Pappardelle fatte in Casa   Ragout di Cervo   Brachetto   Broccoletti</b> Hausgemachte Pappardelle, Hirsch-Ragout, Brachetto-Wein, Wildbrokkoli <i>Homemade pappardelle, venison ragout, Brachetto wine, broccolini</i>	28,00 €
<b>Linguine all' Astice   Pomodorini Pachino   Basilico</b> Hummer-Linguine, Pachino-Tomaten, Basilikum <i>Loyster linguine, Pachino tomatoes, basil</i>	42,00 €
<b>Tagliolini fatti in Casa   Tartufo   Prosecco</b> Hausgemachte Tagliolini, Trüffel, Prosecco <i>Homemade tagliolini, truffle, Prosecco</i>	28,00 €
<b>Risotto alla Zucca Delica   Gorgonzola Dolce   Radicchio   Noci</b> Risotto vom Delica-Kürbis, Gorgonzola-Dolce, Radicchio, Walnuss <i>Delica pumpkin risotto, Gorgonzola dolce, radicchio, walnut</i>	26,00 €

## SECONDI PIATTI

<b>Trilogia di Manzo – Filetto, Guancia &amp; Pralina   Cavallo Rosso fermentato   Fagioli Italiani   Senape</b>	44,00 €
Dreierlei vom Rind – Filet, Bäckchen & Praline, fermentierter Rotkohl, italienische Bohnen, Senf <i>Trio of beef – tenderloin, cheek &amp; praline, fermented red cabbage, italian beans, mustard</i>	
<b>Sella di Capriolo   Pioppini   Topinambur   Mirtilli   Cavoletti di Bruxelles</b>	42,00 €
Rehrücken, Pioppini-Pilze, Erd-Artischoke, Blaubeere, Rosenkohl <i>Saddle of venison, Pioppini mushrooms, Jerusalem artichoke, blueberry, Brussels sprouts</i>	
<b>Sella di Agnello in Crosta di Pepe   Grano Antico   Scorzanera   Cipolle di Tropea   Palla di Belp</b>	38,00 €
Lammrücken in Pfefferkruste, Urgetreide, Schwarzwurzel, Tropea-Zwiebel, Belper Knolle <i>Saddle of lamb in pepper crust, primal grain, black salsify, Tropea onion, "Belper Knolle" Cheese</i>	
<b>Branzino   Carote colorate   Bietole   Limone di Amalfi</b>	36,00 €
Wolfsbarsch, bunte Karotten, Mangold, Amalfi-Zitrone <i>Sea bass, colorful carrots, chard, Amalfi lemon</i>	
<b>Salmerino di Elmau   Cavolfiori Selvatici   Rapa Bianca   Salsa al Dragoncello</b>	36,00 €
Saibling vom Elmauer Tal, wilder Blumenkohl, Mini-Navetten, Estragon-Schaum <i>Elmau Valley char, wild cauliflower, mini navettes, tarragon foam</i>	
<b>Melanzana in Mantello di Olive   Ricotta di pecora, Peperoni Corno, Balsamico Antico</b>	26,00 €
Aubergine im Olivenmantel, Schafsmilch-Ricotta, Spitzpaprika, alter Balsamico <i>Eggplant in olive batter, sheep's milk ricotta, pointed peppers, aged balsamico</i>	

## DOLCI E FORMAGGI

<b>Retreat Rocher</b>	15,00 €
Piemont-Haselnusskugel, dunkle Schokolade, Orangen-Likör <i>Piedmont hazelnut ball, dark chocolate, orange liqueur</i>	
<b>Crostata di Mele   Zenzero   Gelato alla Vaniglia</b>	15,00 €
Apfeltarte, Ingwer, Vanille-Eis <i>Apple tart, ginger, vanilla ice cream</i>	
<b>Panna Cotta   More   Pistacchio</b>	15,00 €
Panna cotta, Brombeere, Pistazie <i>Panna cotta, blackberry, pistachio</i>	
<b>Variazione di Formaggi Italiani   Pane alla Frutta   Marmellata di Fighi</b>	18,00 €
Italienische Käseplatte, Früchtebrot, Feigen-Marmelade <i>Italian cheese selection, fruit bread, fig jam</i>	



tutto mondo & summit & ganesha

CUCINA ITALIANA