Acquarello
Cucina del Sole

Antipasti

Uovo cotto a bassa temperatura / punte di asparagi / Schrobenhausen / polvere di crescione / salsa Olandese

Pouchiertes Ei / Kräutermantel / Schrobenhausener Spargelspitzen / Sauce Hollandaise / Speckschaum 49 €

Tartara di gambero rosso selvatici / caviale Imperiale / cetrioli / yuzu

Tartar von roten wilden Gambas / Imperial Kaviar / Gurken / Yuzu 69 €

Pasta Manufaktur

Fagottini al ripieno di ceci / Ras el-Hanout / yogurt greca / cetrioli

Hummus Fagottini / Ras el-Hanout / griechischer Yoghurt / Gurken 36 €

Panzerotti con spinaci / schiuma al parmigiano

Soufflierte Babyspinat Panzerotti / Parmesanschaum 36 €

Secondi

Filetto di Branzino selvatico della Bretagna / purea di patate e limone / salsa al cacciucco

Bretonischer Wildfang Loup de Mer / Kartoffel Zitrus Püree / Cacciucco Sauce 66 €

Astice della Bretagna / tagliolini / salsa orientale all'astice

Bretonischer Hummer / Tagliolini / orientalische Hummer Sauce 79 €

Dolci

Gelatina di the Earl Grey / crema di yuzu / sorbetto al limone

Earl Grey Gelee / Yuzu Creme / Zitronen Sorbet 21 €

Ravioli al cioccolato / salsa all'arancia / gelato alla menta

Schokoladenravioli / Orangensauce / Minzeis 21 €

Galapagos Bourbon Kaffee in der Mokka Cona am Tisch gebrüht (für 2 Personen) 19 €

www.acquarello.com

Acquarello
Cucina del Sole

Frühlingsmenü 2024

Komposition vom schottischen Wildlachs auf Coulis von weißem Spargel

****

Brunnenkresse Suppe mit Speckschaum

****

Tortelli gefüllt mit Gambas auf leichter Currysauce

****

Kalbsfilet vom Fassona mit Kräutern, Frühlingsgemüse, Rosmarinjus und weißem Pfefferschaum

****

Panna Cotta von Amalfi Zitronen und Yuzu Espuma

5-Gänge Menü á 165 Euro
Das Menü servieren wir nur Tischweise
Weinbegleitung 85 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

****

Pasta

****

Hauptgang

3 Gänge Menü á 85 Euro
Weinbegleitung 45 € / 0,1l Glas Wein pro Gang