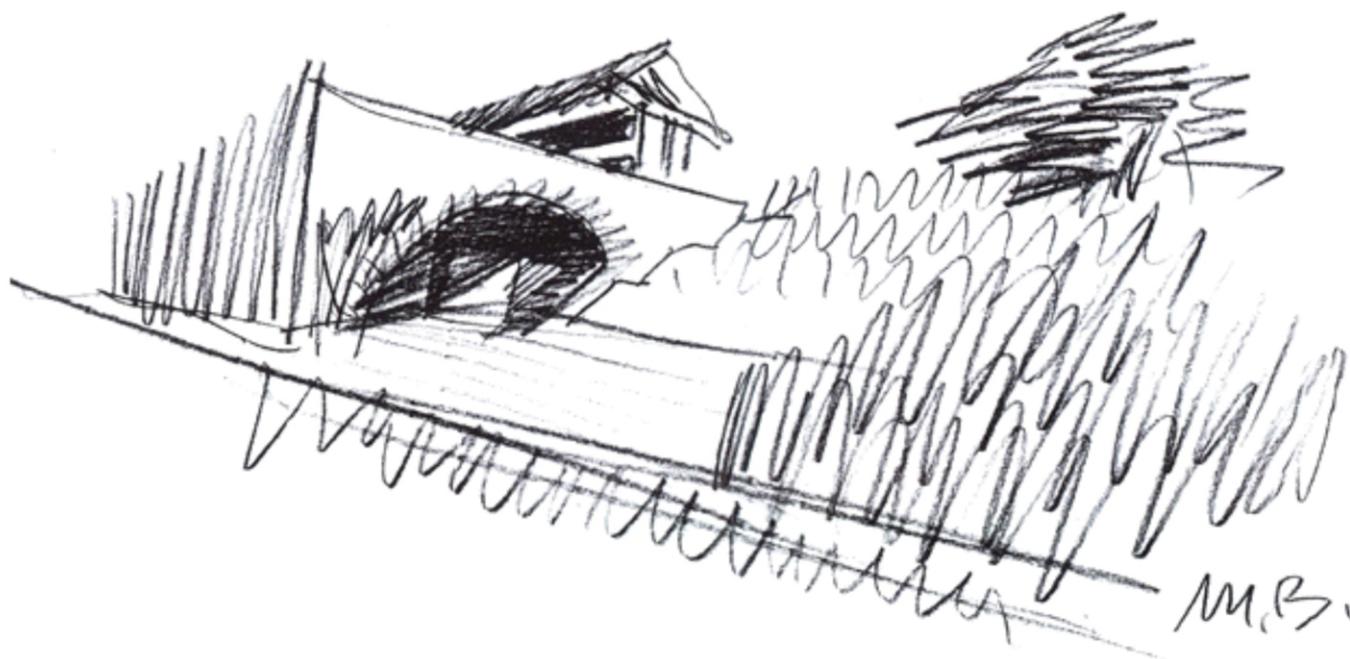




RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu





RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Degustation Menü

Willkommens amuse-bouche in Moncucchetto

Frühlingsgarten auf Zucchini Bett und traditionellem Balsamico-Essig

Spaghetti mit See carbonara und Ceresio Rogen

Entenbrust mit Rhabarber, Frühlingsbeilage Fantasie und Bärlauch Sauce

Unsere sorgfältige Auswahl der Käsesorten

Cremiger Joghurt mit braunen Zuckerstreuseln, Früchten der Saison und Goldpailletten

Klein Gebäck

5-Gänge-Degustationsmenü	115 p.p.
Menü mit Weinbegleitung, vorgeschlagen von unserem Sommelier	165 p.p.

Vorspeisen

Frühlingsgarten auf Zucchini Bett und traditionellem Balsamico-Essig 28

Würzige Beignets, Erbsenmayonnaise, mit Soja und Sesam sautierte Zuckerschoten 27

Seekroketten Pastete, knusprigen Blättern und Spargel, Schnittlauch 31

ZickleinPastete in Pistazien-Kruste mit hausgemachter Gemüse-Giardiniere 29

Erste gerichte

Lauwarmer "GemüseTagliolino", Kartoffelcreme mit Safran, Kapuzinerkresse Pesto 27

Spaghetti mit See carbonara und Ceresio Rogen 33

Hartweizengrieß-Maltagliati mit Freilandhahn und Morcheln in gesäuerter Sahnesauce 26

Spargelrisotto mit nativem Olivenöl extra und zarten Sprossen 28



RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Hauptgerichte

Gewürztes Chicken Guggeli mit Gemüsecreation 32

Süßkartoffel-Rösti gefüllt mit Frühlingspilzen und würzigem Gemüse 29

Zanderfilet in Blütenmantel auf Fenchelcreme u46

Entenbrust mit Rhabarber, Frühlingsbeilage Fantasie und Bärlauch Sauce 41

Von der Alpweide

Unsere sorgfältige Auswahl der Käsesorten 19 - 27

Süße Kreationen

Rhabarber genießt in drei verschiedenen Verfahren 17

In Kirsch flambiertes und mit Zitronengras aromatisiertes Erdbeergratin, Pistazieneis 18

Cremiger Joghurt mit braunen Zuckerstreuseln, Früchten der Saison und Goldpailletten 17

Schokoladen- und Haselnusscreation, parfümiert mit Maraschino-Likör und frischen Früchten 18

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen, Allergien und Unverträglichkeiten oder für weitere Informationen über die Herkunft der verwendeten Produkte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

SPEISESAAL

David Nieu: IT - DE - FR - EN - PT

Gaetano Carosiello: IT - EN

Samira Caderas: RG - DE - IT - EN

KÜCHE

Andrea Muggiano

Athos Bodino

Francesco Mondani

Salvatore Gagliano

Unsere Menükarten werden aus Gras hergestellt, dem nachhaltigsten Papier der Welt.