

Restaurant "Il Glicine"

À-la-carte-Menü

BUFFET

Salate und gekochtes Saisongemüse €10,00

VORSPEISEN

Rote-Bete-Tatar mit Kichererbsen-Hummus-Creme ⁶⁻⁷

€10,00

Büffelmozzarella im Tempurateig mit Kirschtomaten-Süppchen ³⁻⁹

€11,00

Bernsteinmakrelen-Carpaccio mit Kräuterbutter, Zitrone
und geröstetem Brot ⁵⁻⁹⁻³

€12,00

Rindertatar mit Rucola und Grana-Käse ³

€11,00

ERSTE GÄNGE

Risotto mit Castelmagno-Käse und Bergamottenkonfitüre ³⁻¹³

€13,00

„Monograno Felicetti“-Fusilloni mit Zitronenpesto und Garnelentatar ⁹⁻²⁻³⁻⁸

€14,00

„Monograno Felicetti“-Spaghetti mit schwarzer Knoblauchcreme, Burrata und
Thunfisch-Bottarga ⁹⁻³⁻⁵

€13,00

Zweifarbige Ravioli gefüllt mit Stockfisch, Kartoffeln und Limette auf
Almbuttercreme ⁹⁻¹⁴⁻⁵⁻³

€15,00

Restaurant “Il Glicine”

À-la-carte-Menü

HAUPTGERICHTE

Auberginen-Rocher mit Safran-Gemüsesauce 9-7-14

€18,00

Garnelenschwänze in Brandy auf Karottencreme 8-13

€22,00

Alpen-Saibling mit Zitrusfrüchtesauce und Tagesbeilage 5

€20,00

Rinderfilet-Röllchen in grüner Pfeffersauce mit Tagesbeilage 7-13

€24,00

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
aus Zartbitterschokolade 14-3-9

€7,00

Pistazienflan mit Himbeeren 2-3-14-9

€7,50

Weißer Schokoladen-Zimt-Mousse mit Erdnuss-Crumble 2-3-9

€8,00

Panna Cotta mit Waldbeeren 3

€7,00