**Unsere Herbstkarte mit Einflüssen aus den nördlichen Regionen Italiens**

**Piemonte - Liguria - Lombardia - Trentino**

**Gli Antipasti**

Ragú di pulpo e pomodoro

Geschmortes Tintenfischragout mit Tomaten

Seppioline alla griglia

gegrillte, in Olivenöl marinierte Mini-Sepien

Caprese im Glas

Tomate, Mozzarella/Ziegenkäse, Basilikumpesto im Glas geschichtet

Röstitaler mit Räucherlachs

Serviert mit geriebenem Kren

Fischfrikadelle mit Krabben an kleinem Salatbouquet

serviert mit Creme fraiche/ Schmand, Heringsrogen

Tatar vom Saibling oder Lachsforelle

serviert mit Creme fraiche, Lachskaviar und Korianderpesto

**I Primi** *-wahlweise auch als kleinere Portion als Antipasto*

Insalata di pulpo con patate & olive

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Oliven

Insalata di mare olio & limone,

mit Sellerie, Fenchel und Kirschtomaten

Prosciutto melone & fichi

Schinken mit melone und Feigen

Affettato misto

(gemischte Aufschnittplatte mit Prosciutto, bresaola, salame, parmiggiano, carciofi, olive, melone, fichi)

Ragú di pulpo e pomodorini

Tintenfischragout mit Tomaten

"Tortino Trentino"

Kartfoffel-Polentatörtchen mit Pilzragout

**I Secondi** *- wahlweise auch als kleinere Portion als Primo*

Zuppa di pesce

Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Tomaten und geröstetem Bauernbrot

Trofie al Pesto genovese

Pasta mit Basilkumpesto - wahlweise mit Kartoffeln und Bohnen

Maccheroni marinara

Lange Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Krustentieren, Tomatensugo und Oliven

Ravioli di pesce al pomodoro

Hausgemachte Ravioli mit Fischfüllung im Tomatensugo

Risotto Milanese mit Safran und Parmesan

Risotto ai funghi Steinpilzrisotto - wahlweise leicht getrüffelt

Risotto affumicato

Risotto mit gemischten Pilzen, geräuchertem Scamorza-Käse und Rauch-Pyramidensalz

Tagliatelle piemontese col pesto, patate & fagioli

Haugemachte Maronen-Tagliatelle mit Kartoffeln, Bohnen und Basilikum-Kastanienpesto

Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Kartoffelstampf

mit Rucola und Kirschtomaten

Gegrillter Oktopus

auf Kartoffelstampf mit pesto genovese

Pesce a la griglia

Tagesfrischer Fisch vom Grill, mit Kartoffeln und Olivenöl

Gamberi livornese

Garnelen im Sugo von Strauchtomaten u. mediterranen Kräutern, serviert mit knuspriger Ciabatta

Wildragout mit Rotweinsosse, Kartoffeln und Pilzen

Lamm- Hirsch- oder Rehfleisch

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel

serviert mit Haselnuss-Wirsing und Petersilienwurzelcreme

**Dolci**

Crostata di marmellata

Mürbeteigtorte mit Aprikosen-/ Himbeermarmelade

Fichi al vin Santo

mit Dessertwein marinierte Feigen mit Mascarponecreme

Birnentarte

mit geschmolzenem Karamell und Mandeln

Panna cotta frutti di bosco

mit fruchtiger Beerensosse

Mango Creme brulée

mit gebrannter Knusperschicht

Das Küchenteam der Casa Belvedere behält sich vor, die Karte jederzeit zu ändern oder um spezielle Wochenangebote zu ergänzen.

Karte ab 15.10. gültig.

 Voranmeldung erbeten. Bei mehr als zwei Personen ist ein einheitliches Menü zu bestellen.

Neben der aktuellen Herbstkarte sind des Weiteren alle Speisen der „Küchenschlacht“ im ständigen Programm:

Kohlrabinudelnest mit Kräuterseitlingsragout, gerösteten Cashewkernen und gebratenen Kartoffelwürfeln (vegetarisch)

Seezungenröllchen mit Gemüse-Julienne, Zuckerschoten und Grie-Soss` Espuma

Kabeljaufilet mit Chorizowürfeln, Granatapfel und Sellerie-Mandel-Kartoffelpüree

Im Lauchmantel gedünstetes Kabeljaufilet auf Meerrettichschaum, Asiatisches Wokgemüse & Kardamom-Duftreis mit gerösteten

 Cashewkernen

Geflämmter Lachs mit Avocado-Meerrettichpüree, sautierten Tomaten und gebackenen Wan-Tan-Blättern

Gebratene Jakobsmuscheln in Chili-Vanillebutter, Zitrus-Ingwer Kürbispüree & fruchtiger Tomaten-Melonensalat

"Trilogie aus dem Meer“ mit Avocado-Wasabi-Espuma

(Mousse von der Räucherforelle, geflämmter Lachs im Sesammantel & Saiblingstatar mit Dillgürkchen)

Orientalische Lammhack- Pflanzerl mit Sauerrahm-Minz-Dip, glasierten Wachsböhnchen und jungen Koriander-Pellkartoffeln

In Raucharomaten gegrilltes Straußenfilet mit Pfifferlingen in Thymian- Rahm, Rosmarin-Pommes Carrés & Kräuterpesto

Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnengemüse und Selleriepüree

Birnen-Karamell-Tarte mit Vanille-Gewürzeis

Brombeer-Marzipan Crumble mit Mokka-Gewürzsahne und Zimteis

Brombeercreme im Knusperkörbchen mit frischen Sommerbeeren

Schokotörtchen mit heißem Lavakern, Lavendeleis und Erdbeercarpaccio