



Willkommen im Ristorante Carpinus

Erste Schritte

Lauwarme Perlhuhn-Terrine, Fenchelsalat
und Reduktion aus rotem Wermut
14€

Knuspriges Gemüseknissen, Erbsenfondue
und Erbsensprossen mit Sojasauce 
11€

Zitronen-Tatar, rote Zwiebelkompott
und „Misultin“-Pulver
14€

Zandercreme mit Ingwer und Majoran,
Rote Bete in drei Konsistenzen
13€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, das Personal nach der Speisekarte mit der Liste der Allergene zu fragen

Erste Gänge

In Salz gekochte Kartoffelgnocchi, Oktopus,
Kirschtomaten und schwarzes Olivenpulver
14€

Risotto Carnaroli mit Ziegen-Robiola,
Spargel und Cashewkernen 
(mindestens 2 Personen)
13€

Ravioli gefüllt mit „Genovese“-Fleischsauce,
würzigem Gorgonzola und Senftropfen
15€

Spaghetti alla Chitarra mit Rotbarbe, Lauch
und Zichorien-Sud
14€

Alle angebotenen Pastasorten sind hausgemacht

Hauptgerichte

Schweinenacken bei niedriger Temperatur gegart, dann
angebraten, Gebackener Chicorée, Honig und Chili
17€

Gegrillte Calamari auf Brokkolicreme
und schwarzem Trüffel
21€

Geschmorte Lammhaxe mit Mönchsbart, Pinienkernen,
Rosinen-Kamillen-Reduktion
23€

Millefoglie aus Kartoffeln und geräucherter Scamorza,
Geröstete San Marzano Tomaten und gesalzene Erdnüsse 
15€

Käse

Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit hausgemachter
Orangen- oder rotem Paprika-Marmelade
15€

Desserts

Piemonteser Bonet mit Salzkaramell und Orange
7€

Crème brûlée mit Gojibeeren und Ingwer
7€

Dekonstruierte „Ricotta und Birne“ mit kandierter Zitrone
8€

Mürbeteigtörtchen mit Vanillecreme und Beeren
8€

Getränke

Wasserflasche 0.7L - 2.5€

Alkoholfreies Getränk - 3.5€

Weißer Grappa - 5€

Reserve/Barrique gereifter Grappa - 6€

Bitter- 5€

Espresso - 1.5€

Cappuccino - 2€

Entkoffeinierter - 1.7€

Tee - 3.5€

Kräutertee - 3.5€

Für andere Getränke fragen Sie bitte unser Personal.

Servicekosten - 1.5€