

Menü 1

Antipasti misti del Cilento

nach historischen Rezepten aus dem Nationalpark Cilento
handgemachte Schinken- und Käsespezialitäten
sowie frisch geschmorte Gemüse der Saison, dazu Ciabatta
serviert auf Platten für je 2 Personen

Tortelloni al Tartufo

1 handgemachter Riesentortellone, gefüllt mit echter Büffelricotta und Trüffel
an Trüffelrahmsauce mit frischen Pilzen und Schinkenstreifen

Saltimbocca imperiale

*Saltimbocca aus feinen Milchkalbsfilet-Scheiben, umwickelt mit San Daniele Schinken
an frisch sautierten Edelpilzen und Parmesan - Kartoffelpüree*

41,00 €

Menü 2

Brodo di vitello dei Monaci

(Fleisch von Schlachtereier Pirdzuhn in Todesfelde)
Kalbsbrühe nach Art der Mönche des Kartäuser Klosters " San Lorenzo " in Padula

Mezzelune rucola di Perdifumo

Handgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Büffel-Ricotta und Rucola
an frischen Kirschtomaten, Aubergine, Parmesan und Basilikum

Gallina Faraona alla Cacciatore

*Perlhuhnbrust mit Flügel nach Jägerart mit Oliven, Kirschtomate, Pancetta, Edelpilze
und geschmorten Kartoffelchen in Weißwein abgelöscht an Brokkoli mit Mandelbutter*

37,50 €

Menü 3

Brodo di vitello dei Monaci

(Fleisch von Schlachtereier Pirdzuhn in Todesfelde)
Kalbsbrühe nach Art der Mönche des Kartäuser Klosters " San Lorenzo " in Padula

Risotto ai funghi Monte Stella

*Carnaroli Risotto mit frischen Steinpilzen, Pfifferlingen, Kräuterseitlingen, Parmesan
und frisch gehobeltem milden Caciocavallo (mild-aromatischer Büffelkäse)*

Pollo alla cacciatore

Hühnerschenkel nach Jägerart in Pancetta di Gioi gewickelt, mit schwarzen
Oliven und Rosmarin an Parmesan-Kartoffelpüree und Gemüsebuket

29,50 €

Menü 4

Insalata di mare punta campanella

Frischer Meeresfrüchte-Salat an Polipo-Carpaccio auf sorrentiner Limone

Zuppa di Zucchine Imperiale

Hausgemachte Zucchini-creme mit angelegten Garnelenschwänzen und frischen Dillspitzen

Tortelloni neri alla amalfitana

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Büffelricotta und Garnelenfleisch an fangfrischen Calamari, Polpi, Venusmuscheln, Garnelen und einer Riesengarnele

Seppia e Gamberoni scottata in padella capo Palinuro

Fangfrische Sepie in der Pfanne kurz gebraten daz Riesengarnelen an frischem Gemüsebukett mit einer Weißwein-Feigen-Reduktion

48,00 €

Menü vegetarisch

Zuppa di Zucchine Imperiale

Hausgemachte Zucchini-creme mit angelegten Garnelenschwänzen und frischen Dillspitzen

Papadelle di Perdifumo

Handgemachte breite Bandnudeln an frischer Tomatensauce mit Basilikum, Auberginewürfeln und Pantelleria Kapern

Involtini di melanzane con salsa di pomodoro

Hausgemachte Auberginenröllchen gefüllt mit Büffelmozzarella Pilzen und Ricotta di Pecora an frischer Tomatensauce auf Rucolasalat

28,50 €