VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

MENÜ RESTAURANT



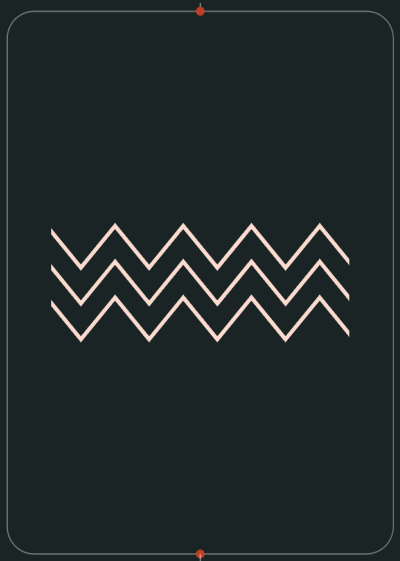
I — Der Atem der Erde, die Seele der Erinnerung.

RADICI.

Die Alchemie der Materie, das Lob des Wesentlichen. — II

RICERCA.





III — Der Mut zu träumen, die Umarmung mit der Unendlichkeit.

ORIZZONTI.

∞ *Eine Reise durch die Aromen*

Das Gedeck beträgt
2,50 € pro Person

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO

VORSPEISEN

Signature DISH

Geröstete Artischocke

Geröstete Artischocke mit ihrer Asche, Fondue vom Pecorino Romano g.U., Guanciale, Petersilienöl. — 12,00 €

Herzhafter Cappuccino

Kartoffel-Soja-Cappuccino, Steinpilze, Kakao, Maldon-Salzflocken. Dazu in Butter gerösteter Babà. — 14,00 €

Knuspriges Ei

Knuspriges Ei, Fondue vom Grana Padano g.U., schwarzer Trüffel, in Butter geschwenkter Spinat, Rinderjus. — 14,00 €

Lachs-Sashimi

Sashimi vom geräucherten Lachs, Philadelphia-Mousse mit Schnittlauch, Lachskaviar. Dazu herzhafte, in Butter geröstete Brioche. — 16,00 €

Gefüllter Tintenfisch

Tintenfisch gefüllt mit seiner eigenen Füllung, Brot und Miesmuscheln, mit Friarielli glasiert, Tintenfisch-Reduktion, Dripping von über Pflanzenkohle geräuchertem Büffelmozzarella. — 16,00 €

Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind

Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind, Creme vom Castelmagno g.U. „Bergerzeugnis", Tuile von der Giffoni-Haselnuss g.g.A., Pioppini-Pilze. — 18,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

ERSTE GÄNGE

Signature DISH

Raviolo mit Genovese

Raviolo gefüllt mit neapolitanischer Genovese, Käsefondue aus den Monti Lattari, Annurca-Apfel aus Kampanien g.g.A., gegrillte Kastanien. **14,00 €**

Gefüllter Gnocco

Kartoffel-Gnocco gefüllt mit Ragù vom schwarzen Casertana-Schwein, Kürbis, Tapioka-Chips mit Thymian, frisch geriebener Pecorino Romano g.U. **14,00 €**

Tubetto „Al Coccio"

Geriffelte Tubetti aus Gragnano g.g.A. „28 Pastai", im Tontopf in Orangenfond gegart, angebratenes Orangenfruchtfleisch, Basilikumöl. **18,00 €**

Pasta, Kichererbsen & Kaisergranat

Gemischte Pasta aus Gragnano g.g.A. „28 Pastai", Kichererbsen in zwei Konsistenzen, Kaisergranat-Reduktion, roher Kaisergranat*, Rosmarinöl. **20,00 €**

Tagliolini mit Trüffel

Eier-Tagliolini, Butter, schwarzer Trüffel, Haselnusssauce. **24,00 €**

Steinpilz-Risotto

Vialone-Nano-Reis „Riserva San Massimo", Steinpilze, Basilikumcreme und Grana Padano g.U., Jus. **26,00 €**

HAUPTGÄNGE

Stockfisch in Tempura

Stockfisch in Tempura, süsssaure Papaccelle-Paprika, frische Endivie, Crumble von schwarzen Oliven, Stockfisch-Mayo. **18,00 €**

Niedertemperatur-Schweinebauch

Bei Niedertemperatur gegarter Schweinebauch, mit Annurca-Apfel glasiert, dazu frittierter Raviolo mit Endivie, Rosinen und Pinienkernen, Apfel-Zimt-Konfitüre und Jus. **20,00 €**

Lachs Wellington

Lachsfilet Wellington, Mangold-Tamagoyaki, Senf-Hollandaise. **24,00 €**

Zweifach gegartes Stubenküken

Empfohlen für 2 Personen

Stubenküken aus Bodenhaltung, zweifach gegart, mit Kräutern aromatisiert, Kartoffel-Haselnuss-Espuma, Trüffel-Royal-Sauce, Hähnchenjus. **32,00 €**

Carne alla BRACE

Tomahawk

Red Krowa - ca. 1,4 kg **7,50 € pro 100 g**

Carne alla BRACE

T-Bone

Preussische Färse - ca. 1,4 kg **7,50 € pro 100 g**

Carne alla BRACE

Cuberoll

Bayerisch - ca. 300 g **8,90 € pro 100 g**

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

DESSERTS

Tiramisù

Weicher Löffelbiskuit mit Kaffee, Mascarpone-Mousse, Kakao-Tuile. 8,00 €

Cheesecake-Koralle

Cheesecake mit weisser Schokolade und Vanille, Coulis von roten Früchten, Kakao-Mandel-Crumble, Waldbeeren. 10,00 €

Millefoglie

Knusprige Millefoglie, Vanillecreme und Salzkaramell, Eis vom Büffel-Fiordilatte und Vanille, Kakao-Crumble. 10,00 €

ALLERGENE

In diesem Verzeichnis finden Sie alle Allergene, die als Symbole neben jedem Gericht dieser Karte angegeben sind.

Erdnüsse und Erzeugnisse

Verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, die sie auch in kleinen Mengen enthalten.

Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse und Pistazien.

Milch und Erzeugnisse

Alle Produkte mit Milch: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und verschiedene Cremes.

Weichtiere

Kammmuscheln, Scheidenmuscheln, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln, Sägezähnchen usw.

Fisch

Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in geringen Anteilen.

Soja

Erzeugnisse wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und Ähnliches.

Krebstiere

Aus Meer und Süsswasser: Garnelen, Kaisergranat, Langusten, Krabben und Ähnliches.

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

Sesam

Ganze Samen für Brot sowie Mehle, auch wenn sie es nur in geringem Anteil enthalten.

Gluten

Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschliesslich ihrer Hybride.

Lupinen

Enthalten in veganen Lebensmitteln wie Braten, Würstchen, Mehlen und Ähnlichem.

Senf

Kann in Saucen und Würzmitteln enthalten sein, besonders in Mostarda.

Sellerie

Sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate.

Schwefeldioxid und Sulfite

Sauer, in Öl oder in Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, getrocknete Pilze, Konserven usw.

Eier und Erzeugnisse

Eier und Produkte, die sie enthalten: Mayonnaise, Emulsionen, Eierteigwaren.