

PINOALPINO

MENÜ DES KÜCHENCHEFS

Kalte Vorspeise	
Erste warme Vorspeise	
Zweite warme Vorspeise	
Hauptgericht	
Dessert	59 €
Weinbegleitung	27 €

LOKALES MENÜ “DAS ALTE TRIFFT DAS NEUE”

Ravioli mit getrockneter Birne, gereiftem Kuhkäse, Langpfeffer, kandierten Walnüssen ^(1,3,7,8)	
Forellenfilet, gestampfte Erbsen, Buttersauce, fermentierter Fenchel ^(4,7)	
Handgemachte Pflaumenknödel mit Streusel ^(1,3,7)	39 €
Weinbegleitung	16 €

KINDER MENÜ

Suppe	
Nudeln	16 €

PINOALPINO

KALTE VORSPEISEN

Rindertatar, Parmesanbrötchen ^(1,3,4,7,10)	19 €
Hühnerleberpastete, Mandelpraline, Parmesan ^(7,8,9)	9 €
Burrata, fermentierte Tomate, Basilikumfritter, Pistazie ^(7,8)	13 €
Kohlschwarzer Lauch, Yoghurtespuma, Zitrone ⁽⁷⁾	9 €
Fleisch- und Käsespezialitäten (für 2 Personen) ^(7,8)	21 €
Käsespezialitäten (für 2 Personen) ^(7,8)	19 €

WARME VORSPEISEN

Tägliche Suppe / Cremesuppe ⁽⁷⁾	6 € / 7 €
Ravioli mit getrockneter Birne, gereiftem Kuhkäse, Langpfeffer, kandierten Walnüssen ^(1,3,7,8)	13 €
Pasta “Carbotriciana” a’la Chef ^(1,3,7,9)	15 €
Risotto mit Tomatenwasser und Erbsen Garum, Lardo, gebratenen Lauch ^(7,9)	15 €

HAUPTSPEISEN

Saisonsalat mit geräucherter Forelle, Orange, Zitrusdressing und Mandeln ^(4,8,11,12)	15 €
Geröstete Aubergine, Tomatensauce, Pecorino-Espuma, Pistazien ^(7,8,9)	15 €
Forellenfilet, gestampfte Erbsen, Buttersauce, fermentierter Fenchel ^(4,7)	22 €
Wienerschnitzel (Kalb), Kartoffelpüree mit gebräunter Butter, Rindergarum, Kimchi ^(1,3,7)	24 €
Kamm, Brokkoli, Sonnenblumenkerne ^(7,9)	24 €

SÜSSSPEISEN

Schokoladenmousse, fermentierte Pfirsiche, Olivenöl mit Vanille ^(3,7,8)	7 €
Ist das ein Estragonkuchen? ^(1,3,7)	7 €
Handgemachte Pflaumenknödel mit Streusel ^(1,3,7)	8 €
Gedeck	2 €