

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)	39 €
Handgemachte Pflaumenknödel mit Streusel ^(1,3,7)	
Weinbegleitung	16 €

KINDER MENÜ

Suppe	
Nudeln	16 €

PINOALPINO

KALTE VORSPEISEN

Rindertatar, Parmesanbrötchen ^(1,3,4,7,10)	19 €
Vitello tonnato ^(1,3,4)	14 €
Hühnerleberpastete, Mandelpraline, Parmesan ^(7,8,9)	9 €
Burrata, fermentierte Tomate, Basilikumfritter, Pistazie ^(7,8)	13 €
Chef Maj Salat ^(7,8)	9 €
Fermentierte grüne Bohnen, Kürbiskernöl und Kerne, Pecorino ⁽⁷⁾	10 €
Fleisch- und Käsespezialitäten (für 2 Personen) ^(7,8)	21 €
Käsespezialitäten (für 2 Personen) ^(7,8)	19 €

WARME VORSPEISEN

Tägliche Suppe / Cremesuppe ⁽⁷⁾	6 € / 7 €
Spargel glasiert mit Butter und Buttermilch Garum, Kartoffelchips, Parmesan-Espuma (saisonal) ⁽⁷⁾	12 €
Ravioli mit getrockneter Birne, gereiftem Kuhkäse, Langpfeffer, kandierten Walnüssen ^(1,3,7,8)	13 €
Pasta “Carbotriciana” a’la Chef ^(1,3,7,9)	15 €
Pasta mit Pesto, Ricotta ^(1,3,7,8)	14 €
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 €
Saisonsalat mit Pfirsichen und Brie-Käse, Pinienkernen, Balsamico-Vinaigrette ^(7,8,10,12)	12 €
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 €
Entenbrust, Selleriepüree, Petersilienöl, Kirschwein Sauce ^(7,9)	25 €
Gebratene Lamm Bries (gepresster), Sauce, Brokkoli und Fenchel glasiert in Lammgarum ^(7,10)	26 €
Beefsteak, Kartoffel-Pavé, Weinsauce ⁽⁷⁾	35 €

SÜSSSPEISEN

Zitronen-Baiser-Torte, Beeren ^(1,3,7)	7 €
Schokoladenmousse, fermentierte Pfirsiche, Olivenöl mit Vanille ^(3,7,8)	7 €
Dekonstruierter Pavlova-Kuchen mit gebackenen Erdbeeren und Estragon ^(3,7)	7 €
Handgemachte Pflaumenknödel mit Streusel ^(1,3,7)	8 €
Gedeck	2 €