

ANTHOLOGY

Eine genussvolle Reise durch Italien

DEGUSTATIONSMENÜ MIT 7 GÄNGEN KURATIERT VON FRANCK GARANGER

Eine Anthologie wird definiert als eine Sammlung ausgewählter kultureller Kunstwerke. Getreu seinem Namen erzählt unser Restaurant Anthology die Geschichte der kulinarischen Brillanz Italiens durch einen kreativen Ausdruck von Kultur, Tradition und Leidenschaft.

Von den erlesenen Trüffeldelikatessen des Piemont im Norden bis hin zu den bekannten Spezialitäten des Südens: Jedes der raffinierten Gerichte des Menüs ist eine Hommage an die einzigartigen Produkte und die traditionellen Zubereitungsmethoden der verschiedenen Regionen Italiens.

Pflanzenbasiert (PB) Vegetarisch (VG) Glutenbewusst (GC) Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren (O3)

Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen.

ANTHOLOGY

RICORDO DEL MARE *

Oscietra-Royal-Kaviar, Hummer, grüner Apfel, süßsaure Vinaigrette

oder

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO *

Sizilianische rote Garnelen, Burrata-Creme, Tomaten-Coulis, Zitronenabrieb

oder

CAPONATA PALERMITANA

Sizilianischer süßsaurer Gemüsesalat, veganer Mandelmozzarella, Paprika-Coulis



CANNELLONI DI CAPASANTA *

Jakobsmuschel-Cannelloni, schwarzer Trüffel, Kräutersalat, Parmigiano-Reggiano-Schaum

oder

LA MIA PRIMAVERA

Morchelsalat, gegrillter Spargel, sizilianische Avola-Mandeln, Erbsencreme, Rucola

oder

VITELLO TONNATO *

Kalbsfilet, Albacore-Thunfisch-Espuma, Kapernbeeren, Gremolata, Lessatini-Oliven



RAVIOLO ALLO SCAMPO

Langustinen-Ravioli, San-Marzano-Tomatenconsommé, Salbeibutter

oder

RISOTTO DEL COLLE DEL VENETO

*Carnaroli-Reis „Acquerello“, Radicchio Trevigiano, Ziegenkäse,
25 Jahre gereifter traditioneller Balsamicoessig „Extravecchio“*

oder

SPAGHETTI ALLA NERANO

Spaghettoni von Pietro Massi, Zucchini, Basilikum, 18 Monate gereifter Provolone del Monaco



* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ANTHOLOGY

GRANITA ALLA GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA



LA MONTAGNA *

*A5 Wagyu-Rinderfilet, Amarone-Sauce, mit Steinpilzen gefüllter Mangold,
Trüffelpotato-Arrangement*

oder

IL MARE

Mediterraner Seebarsch, Arabica-Kaffee, Olivensauce, Kartoffelschaum, Tonkabohne

oder

LA CAMPAGNA

Gartenernte, Taggiasca-Olivensand, Mousseline aus Butternusskürbis, Piemont-Haselnüsse



AGRUMI

Seidige Amalfi-Zitrone, Vanille-Grapefruit-Kompott, Tarocco-Blutorangen-Sorbet



MILLEFOGLIE

Knuspriger, karamellisierter Teig, zarte Vanillecreme, Himbeeren

oder

CANNOLO SICILIANO

Bronte-Pistazien, Ricotta, Amarenakirschen

oder

EUFORIA DI CIOCCOLATO

85 % dunkle Schokolade und Tofu mit in Amaretto gerösteten Mandeln



PICCOLE DELIZIE

Auswahl an Mignardises

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

*„Für mich geht es bei der italienischen Küche darum,
die Menschen, die Zutaten und die Traditionen zu
respektieren, die über Generationen weitergegeben wurden.
Es geht darum, in jedem Gericht die Seele Italiens zu teilen.“*

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Garanger'.

*Franck Garanger
Head of Culinary*