

RESTAURANT FIDELIO – DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18.30 UHR

Beispielhafte Karte mit täglich wechselnden Gerichten

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Carpaccio con vinaigrette di Balsamico e tartufo, rucola <i>Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Balsamico-Vinaigrette und Rucola</i>	11,00 €
Saltimbocca di pollo di grano con confit di peperoni e capperi giganti <i>Saltimbocca vom Maishähnchen mit konfierter Paprika und Kapernäpfeln</i>	13,00 €
Aspic di minestrone con lardo di colonnata, formaggio fresco di capra e pesto <i>Sülze vom Minestrone Gemüse mit angemachtem Ziegenfrischkäse und Pesto</i>	10,50 €
Cappe sante con lardo di Colonnata, purea di fagioli bianchi e fondo di vitello <i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata, weißem Bohnenpüree und Kalbsjus</i>	15,50 €

MINESTRE

SUPPEN

Cappuccino e praline di coda di bue con scalogni agro dolce <i>Cappuccino und Praline vom Ochsenchwanz mit eingemachten Schalotten</i>	9,00 €
Crema di spinaci con trota marinata salmonata e olio di limone <i>Spinatschaumsuppe mit gebeizter Lachsforelle und Limonenöl</i>	8,00 €

PASTA & RISO

ZWISCHENGERICHTE

Ravioli ripieni con brasato di faraona, su un letto di radicchio e spuma di sedano <i>Ravioli gefüllt mit geschmortem Perlhuhn, Radicchio und Sellerie</i>	11,00/18,00 €
Gnocchi con spinaci, mascarpone e pesto al pomodoro e nocciola <i>Kartoffelnocken mit Blattspinat, Mascarpone und Tomaten-Haselnusspesto</i>	10,00/16,00 €
Risotto alla rucola con gamberoni e spuma di balsamico bianco <i>Rucolarisotto mit gebratenen Riesengarnelen und weißem Balsamicoschaum</i>	12,00/19,00 €

SCHLOSS ELMAU

LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY

★ ★ ★ ★ ★

PESCE

FISCHGERICHTE

Orata con polenta fritta, fave e fondo di pomodoro e basilico
Meerbrasse mit gebratener Polenta, Saubohnen und Tomaten-Basilikumfond 24,00 €

Cotoletta di pescatrice con bietola e passato di olive
Gratiniertes Seeteufelkotelette auf Mangoldgemüse und Oliventapenade 24,50 €

CARNE

FLEISCHGERICHTE

Guancia di manzo brasata, purea di pastinaca e porro con pinoli
Geschmorte Rinderbäckchen mit Pastinakenpüree und Pinienkernlauch 21,00 €

Sella di agnello con risotto di orzo perla e parmigiano, carciofi e olio di oliva
Gebratener Lammrücken mit Parmesan-Graupenrisotto, Artischocken und Olivenöljus 25,00 €

DOLCE

DESSERTS

Crespelle tiepide con arance marinate e gelato alla liquirizia
Lauwarmer Crêpes mit eingelegten Orangen und Süßholzwurzeleis 9,00 €

Tirami su con sorbetto al caffè e cioccolato
Tirami Su mit Kaffee-Schokoladensorbet 9,50 €

Semifreddo al croccante di noce con ananasso e zabaglione al rosmarino
Walnusskrokant Parfait mit Ananas und Rosmarin Sabayon 8,50 €

FORMAGGI

KÄSE

Formaggi assortiti serviti con frutta macerata
Auswahl von italienischen Käse serviert mit eingemachten Früchten 12,00 €

SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY
★ ★ ★ ★ ★

APERITIVI	0,1l
APERITIFS	
Prosecco Spumante Brut "Il Fresco" Villa Sandi, Venetien, Italien	7,00 €
Spumante Cuvée 05-06 Extra Brut Dolomiti Pojer e Sandri, Trento	9,00 €
Spumante Brut Rosé Dolomiti Pojer e Sandri, Trentino	11,00
	5 cl
Martini Bianco	4,00 €
Martini d'Oro	4,00 €
Martini Rosso	4,00 €
Campari	4,00 €
Campari Soda	7,00 €
Campari Orange	7,00 €
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	10,00 €
Cynar	4,00 €
Cynar Soda	7,00 €
Cynar Orange	7,00 €
Aperol Orange	7,00 €
Pernod	5,00 €

SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY
★ ★ ★ ★ ★

VINI AL BICCHIERE
OFFENE WEINE

Vino bianco - Weißwein 0,1l

Pinot Bianco Alto Adige DOC "Weisshaus" 2008 4,60 €
Cantina Colterenzio/Schreckbichl, Südtirol

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2008 4,80 €
Panizzi, Toscana

Greco di Tufo DOCG 2008 5,00 €
Mastroberadino, Kampanien

Gavi DOCG 2008 5,20 €
Pio Cesare, Piemont

Vino rosato - Rosewein

"Rosato" IGT Toscana 2008 4,80 €
Castello di Ama, Toscana

Vino rosso - Rotwein

Dolcetto d'Alba DOC 2007 4,80 €
Enzo Boglietti, Piemont

"Baglio di Serramarrocco" Nero d'Avola IGT Sicilia 2007 5,20 €
Tenuta di Serramarrocco, Sizilien

Lagrein Alto Adige DOC 2007 5,40 €
Alois Lageder, Südtirol

"Ad Astra" IGT Maremma 2006 5,90 €
Cuvée Cabernet, Merlot, Syrah und Sangiovese
Fattoria Nittardi, Toscana