

AGORA

R I S T O R A N T E

I nostri menu sono sempre in evoluzione.
Un'impronta stagionale
che segue il naturale ritmo del tempo e dei suoi frutti.

Wir entwickeln unsere Menüs stetig weiter und gestalten diese saisonal.
Die Zubereitung der hochwertigen und lokalen
Produkte ist geprägt von Tradition und Innovation

Scegli tra un percorso da 2 a 5 portate con le proposte dello chef

Die Wahl zwischen einem 2 bis 5 Gänge-Kurs
mit den Vorschlägen des Küchenchefs

II portate a scelta, 69.- / II- Gänge-Menü Ihrer Wahl, 69.-
III portate a scelta, 85.- / III- Gänge-Menü Ihre Wahl, 85.-
IV portate a scelta, 95.- / IV- Gänge -Menü Ihre Wahl, 95.-
V portate a scelta, 105.- / V- Gänge -Menü Ihrer Wahl, 105.-
(Due secondi piatti, supplemento 15.-) / (Zwei zweite Kurse, 15.-Zuschlag)

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Uovo 64°, barba dei frati maionnaise alla barbabietola

*

64°Ei, Sodakraut
Rote bete mayonnese

Sandwich di pasta filo al pastrami di manzo asparagi croccanti e aglio nero

*

Sandwich mit Rindpastrami in Blätterteig
knuspriger Spargel und schwarzer Knoblauch

Code di gamberi con crema di piselli, corallo al nero di sepia

*

Garnelenschwänze
Mit erbsencreme und schwarze-sepiakoralle

Primi / Erster Gang

**Risotto carnaroli mantecato alla crema di piselli,
pomodori confit e buscion di capra**

*

Carnaroli-Risotto mit erbsencreme
konfierte tomaten und ziegenbuscion

**Maccheroni fatti in casa trafilati al bronzo,
ragù d`agnello e pesto alle erbe**

*

Hausegemachte Maccheroni
Lammragout un kräuterpesto

**Ravioli del plin ripieni allo stracotto di manzo,
saltati al burro e salvia**

*

Ravioli del plin, gefüllt mit Rindbratenragout
Serviert mit Salbeibutter

Secondi / Zweiter Gang

**Petto d` anatra, chutney di zucca e lamponi,
quinoa e funghi misti**

*

Entenbrust, kürbis-chutney und himbeeren
Quinoa und gemischte pilze

**Lombata d` agnello, crema di coco,
piselli, taccole e verdure di stagione**

*

Lammlende, kokosmilchschaum,
erbsen, zuckererbsen und saisongemüse

**Aletta di manzo, salsa alla birra scura
patata viola e spugnole**

*

Rinderfladen, dunkelbiersauce
Violette kartoffel und morcheln

**Trancio di rombo chiodato,
asparagi verdi, peperoni al tamarindo e rösti di patata rossa**

*

Steinbuttscheiben
Grüner spargel, tamarindenpaprika und kartoffelrösti

Dessert

**Tarte tatin di mela
gelato alla vaniglia e cremoso al lime**

*

Apfel-tarte tatin
vannilleeis und limettenrahmsauce

Creme caramelle alla zucca e amaretto

*

Kürbis und Amaretto-Karamellcreme

Selezione di formaggi

Käseauswahl