RISTORANTE SULPHUR

Liebe Gäste,
ich heiße Sie herzlich willkommen im Restaurant Sulphur des Hotels Al Caminetto.

Dieses Menü habe ich als Begegnung konzipiert: zwischen der sizilianischen Herzlichkeit und der Frische des Gardasees.

Die Jahreszeiten leiten uns, die Tradition inspiriert uns und die Kreativität begleitet uns.

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte aus authentischen Zutaten, verschiedenen Regionen, aber einer einzigen Leidenschaft: der guten Küche.

Viel Spaß,
Der Koch
Luigi Barnaba

RISTORANTE JULPHUR

# HERBST

CARPACCIO VOM GESALZENEN RINDFLEISCH,
STÄNGELKOHL,
BARDOLINO-GLASUR, MONTE VERONESE,
GERÖSTETE HASELNÜSSE VOM MONTE BALDO
(7,8,12)
€ 17

RISOTTO MIT KÜRBISCREME, ROHEN ROTEN
GARNELEN, GERÄUCHERTEM HERING
UND KANDIERTER ZITRONE
(2,4,7,12)
€ 24

GNOCCHI MIT WILDKRÄUTERN VOM MONTE
BALDO, WALDPILZREDUKTION,
TRÜFFEL VOM MONTE BALDO UND ENTEN-SPECK
(1,7,12)
€ 22

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA MIT XL-
ATLANTIKVENUSMUSCHELN, SCHNITTLAUCH
UND THUNFISCH-BOTTARGA
(1,4,10,12)
€ 26

DOPPELT GEGARTES BERNSTEINMAKRELENFILET,
BEURRE-BLANC-SAUCE MIT CHAMPAGNER UND
KURZ ANGEBRATENE ZICHORIE
(4,7,9,12)
€ 26

IM GARDASEE MIT SCHLEPPNETZ GEFANGENER
HECHT,
IN SAUCE MIT WEIßER POLENTA
(1,4,7)
€ 16

KAKI-EIS, GRIECHISCHER JOGHURT, GERÖSTETE
PINIENKERNE,
KASTANIENKÜCHLEIN
(1,3,7,8)
€ 10

*Lo Chef Luigi Barnaba*

RISTORANTE JULPHUR

# GESCHMACKSMENÜ MINDESTENS ZWEI PERSONEN

## VORSPEISEN

WOLFSBARSCH-TATAR MIT ROBIOLA-KÄSE UND KÜRBISKERNEN
(4,7,8)

MARITOZZO MIT TINTENFISCHTINTE,
KICHERERBSEN-HUMMUS UND GEGRILLTEM OKTOPUS
(1,3,4,7,10)

SCHWERTMAKRELEN-CAPONATA
(2,4,9,10,13)

KNUSPRIGE FISCHBÄLLCHEN
AUS HEIMISCHEM BLAUFISCH MIT PETERSILIE
(1,3,4,12)

VORSPEISE DES TAGES

## HAUPTGERICHT NACH WAHL

ELICÒ DONNA ITRIYA, KÜRBISCREME,ROHER ROSA-GARNELE UND SEEIGELSAUCE
(1,2,10,12)

LINGUINE DONNA ITRIYA MIT RAGOUT VOM EUROPÄISCHEN TASCHENKREBS
(1,2,4,9,12,13)

FISCHFILET DES TAGES MIT BEURRE-BLANC-SAUCE,
WALDFRUCHT-CHUTNEY UND KURZ ANGEBRATENEM STÄNGELKOHL
(4,7,12)

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

## DESSERT

KAKI-EIS, GRIECHISCHER JOGHURT, GERÖSTETE PINIENKERNE,
KASTANIENKÜCHLEIN (1,3,7,8)

## 45 € PRO PERSON

RISTORANTE JULPHUR

# VORSPEISEN

## ROHER MEERESSFRÜCHTE
2 AUSTERN, 2 ROTE GARNELEN, 2 VIOLETTE GARNELEN,
2 SCAMPI, 4 MESSERMUSCHELN, 4 FASOLARI MUSCHELN,
2 KAMMMUSCHELN (2,10)
€ 48 (€ 25 PRO PERSON)

## GRATINIERTE MISCHUNG
2 JAKOBSMUSCHELN, 2 SCAMPI, 2 KAMMMUSCHELN,
4 MESSERMUSCHELN, 1 HUMMER, 2 AUSTERN (1,2,7,10,13)
€ 68 (€ 35 PRO PERSON)

SAUTIERTE MESSERMUSCHELN, FASOLARI MUSCHELN
UND ROTE GARNELEN (2,10,12)
€ 26

CAPONATA VON KÖNIGSMAKRELE, ZWIEBELN, OLIVEN, TOMATEN,
AUBERGINEN UND ROSMARIN-CARASAU-BROTCHIPS (2,4,9,10,13)
€ 14

B.A.S.A.N.I.N.A.A. TATAR AUS VENETIEN, MARINIERT MIT SENF,
KAPERNPULVER, SCHWARZEM ZYPERNSALZ
UND ROSMARIN-MAYONNAISE (3,14)
€ 18

SCHWEINEBAUCH, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART, MIT BEURRE
BLANC-SAUCE, RADICCHIO VERONA IN ZWEI KONSISTENZEN (1,7)
€ 16

VITELLO TONNATO, 9 STUNDEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART,
KAPERNBLÜTE UND DESSEN JUS (3,4,5,14)
€ 17

AUBERGINEN-PARMESAN MIT BASILIKUMCREME (1,7,13)
€ 15

*Der Koch Luigi Barnaba*

RISTORANTE LULPHUR

# ERSTE GÄNGE

LINGUINE DONNA ITRIYA "ALLO SCOGLIO"
MIT MEERESFRÜCHTE(1,2,4,9,10,12,13)
€ 28

MEZZO PACCHERO INVERSO DONNA ITRIYA, HUMMER,
DATTERINO TOMATEN (1,2,9,12,13)
€ 27

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA MIT ROTEN GARNELEN
UND DEREN FOND (1,2,9,12,13)
€ 24

CASERECCE DONNA ITRIYA MIT HANDGEZUPFTEM RAGOUT
VON LIMOUSINE SPANIEN UND CELTIC LEGEND (1,9,12,13)
€ 20

RISOTTO, VALREGINA-KÄSE MIT TRÜFFEL,
KNUSPRIGEM TASTASAL UND BALSAMICO-PERLEN (1,3,8,9,12,13)
€ 22

SONNENBLUMEN-RAVIOLI MIT BURRATA AUF TOMATENSAUCE,
AUBERGINEN UND FRISCHEM BASILIKUM (1,3,7,12,13)
€ 16

Ⓥ SAISONSUPPE MIT SAUERTEIGBROT-CROUTONS (1)
€ 12

*Der Koch Luigi Barnaba*

RISTORANTE LULPHUR

# HAUPTGERICHTE

MIT PISTAZIEN PANIERTER TINTENFISCH AUF EINEM
MOSAIK AUS SAURER SAHNE, TINTENFISCH-SAUCE
UND BASILIKUMCREME (1,7,8,9,10,12)
24 €

ROTER THUNFISCH-TATAKI, SOJASAUCE UND HONIG,
JULIENNE-GEMÜSE UND ZITRONENGRAS-MAYONNAISE (1,3,4,6,8)
€ 26

KNUSPRIGER OKTOPUS, KARTOFFELMOUSSE MIT SAFRAN AUS TORRI,
SÜß SAURE ROTE ZWIEBEL AUS TROPEA,
DATTERINO TOMATEN CONFIT (1,7,10,12,13)
€ 26

FILET VON B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200 G, DEMI-GLACE UND PILZE (9,12,13)
€ 33

GESCHITTENES ROASTBEEF VON B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200 GR. MIT GEMÜSE
€ 27

T-BONE STEAK VON B.A.S.A.N.I.N.A.A., 600 GR.
ODER 1200 GR, MIT GEMÜSE
€ 8 PRO 100 GRAMM

PFLANZENFRIKADELLEN AUF KARTOFFELSCHAUM MIT SAFRAN
PERLEN AUS BALSAMICO-ESSIG (1,3,7,12)
€ 16

Ⓥ GEMÜSE-MIX DER SAISON
€ 10

## B.A.S.A.N.I.N.A.A. FLEISCH

RIND VOM LIMOUSINE, CHAROLAIS, CROISÈ AND BLACK ANGUS AUSGEWÄHLTE, DIE IN KLEINEN ZERTIFIZIERTEN BETRIEBEN IN DEN VENETIEN LÄNDLICHEN GEBIETEN AUFGEZOGEN WERDEN, MIT NATÜRLICHER FÜTTERUNG UND OHNE DEN EINSATZ VON ANTIBIOTIKA. ES ZEICHNET SICH DURCH SEIN MAGERES UND SEHR ZARTES FLEISCH MIT EINEM DELIKATEN GESCHMACK AUS.

*Der Koch Luigi Barnaba*

RISTORANTE JULPHUR

# DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE, GESALZENES KARAMELL,
ALKOHOLFREIER RUM, KAKAOCRUMBLE (1,7)
10 €
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA „LE CALCAROLE“ „MAZZI“
10 €

MONTE BALDO (1,7)
10 €
MOSCATO ROSA „ZENI“
€ 10

AMARETTI–PARFAIT, MANDEL–CRUMBLE
UND DER DAZUGEHÖRIGE LIKÖR (1,7)
€ 8
CHIARA BLANC MOSCATO DOLCE SPUMANTE „CASCINA FONDA“
€ 5

TIRAMISU (1,7)
€ 10
GOCCE DI SOLE PASSITO IGT VENETO
€ 5

Ⓥ VEGANES DESSERT DES TAGES
€ 10

GLUTEN– UND
LAKTOSEFREIES DESSERT DES TAGES
€ 8

SIZILIANISCHE KLEINGEBÄCK (1,7)
€ 10
RIESLING 10 JAHRGÄNGE „PELZ“
€ 7

KÄSEPLATTE DES TAGES (1,7)
€ 20
VALPOLICELLA SUPERIORE
€ 6

*Lo Chef Luigi Barnaba*

RISTORANTE SULPHUR

# ALLERGENE

1. GLUTEN

2. KREBSTIERE

3. EIER

4. FISCH

5. ERDNÜSSE

6. SOJA

7. MILCHPRODUKTE

8. SCHALENFRÜCHTE

9. SELLERIE

10. WEICHTIERE

11. SASAMSAMEN

12. SCHWEFELDIOXID

13. TOMATEN

14. SENF

15. LUPINEN

LIEBE GAST,
BITTE INFROMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.
VOLLSTÄNDIG ODER TEILWEISE ROHER FISCH WURDE
GEMÄß DEN ANFORDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG)
NR. 53/2004 BEHANDELT WORDEN.