Acquarello
Cucina del Sole

Herbstmenü

Fünf Gänge · auch einzeln à la carte erhältlich

Tiramisu von der Entenleber · 43 €

Mit Kürbis

Jakobsmuschel · 41 €

Gebraten · Bananenpüree · Petersiliensauce · Yuzu Kosho

Agnolotti del Plin · 48 €

Schwarzer Norcia-Trüffel · zerlassene Butter

Kaninchenrücken · 63 €

Rote wilde Gambas aus Mazara del Vallo · Beurre blanc

Espuma von der Tahiti-Vanille · 23 €

Hibiskusgelee · Rosmarin · Limetteneis

5-Gänge-Menü · 186 € pro Person

Das Menü servieren wir nur tischweise.
Weinbegleitung · 89 € · je Gang 0,1 l

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitagmittag · nach dem Einkauf des Tages

Vorspeise · Pasta · Hauptgang

3-Gänge-Menü · 85 € pro Person
Weinbegleitung · 45 € · je Gang 0,1 l

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Acquarello
Cucina del Sole

À la carte

Cucina del Sole · Herbst 2026

Antipasti

Zucchiniblüte · 46 €
Gebackene Zucchiniblüte · schwarzer Norcia-Trüffel · Madeira-Sauce

Lardo di Colonnata · 43 €
Artischocken · Ragout vom Gambero Rosso

Pasta

Parmesan-Fagottini · 89 €
Weißer Alba-Trüffel · Kalbsbries · Baby-Artischocken · Kopfsalat-Sauce

Secondi

Loup de Mer aus Wildfang · 69 €
Fagottini amatriciana · Cacciucco

Maine Lobster · 79 €
Hummerschwanz · Basilikum-Ricotta-Gnocchi · Lachskaviar · Yuzu-Sauce

Dolci

Bronte-Pistazie · 23 €
Kalte Zabaglione · Himbeer-Blancmanger · Mandeleis

Transparente Zitrusravioli · 23 €
Piña-Colada-Eis · Kokosschaum

Galapagos-Kaffee aus der Mokka Cona, am Tisch zubereitet
Für zwei Personen · 19 €

Alle Preise pro Gericht, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit uns.