PEPITA

23 Novembre 2026

PEPITA TODAY à la carte

ANTIPASTI

Insalata di mare 2.0 (2,3,4,6,9,10,14) 26

Lingua di vitello arrostita, salsa verde, sedano rapa, mostarda (6,9,10) 22

Assoluto di rape, liquirizia (6,9) 20

PRIMI

Risotto mantecato con broccoli, acciughe del cantabrico, burrata, limone (4,7,9) 28

Paccheri, burro, rosmarino, lardo di montagna, pioppini (1,7,8,9) 24

Crema di sedano rapa, castagne al timo, chips di topinambur (7,9) 22

Tortelli di granchio, salsa orientale al profumo di curry e caffè (1,2,3,7,9) 26

SECONDI

Tataki di tonno, guacamole, pico de gallo (4,6,9) 36

Corba rossa pescata, cardoncelli, pesto di prezzemolo (4,8) 34

Pancia di maialino glassata, sesamo, frutta tropicale, cipollotto (6,9,11) 32

Controfiletto di manzo, patate al forno, salsa BBQ, panna acida all'erba cipollina (7,9) 36

PRE-DESSERT

Scelta di prodotti caseari dal nostro carrello, chutney (7,12) 20

DESSERT

Dolci e delizie del nostro Pastry Chef al buffet (3,4,6,7,8,12) 18

Gelato artigianale *homemade* (1,3,6,7,8,12) 12

Pepita Today – à la carte 80*
Coperto 4*
*Per gli ospiti in mezza pensione, il menù è già incluso nella retta del soggiorno**

Eccezionalmente è previsto l'uso di alimenti congelati. I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze presenti (vedere elenco allergeni come da regolamento UE 2011) – 9

23. November 2026

PEPITA TODAY à la carte

ANTIPASTI

Meeresfrüchtesalat 2.0 (2,3,4,6,9,10,14) 26

Gebratene Kalbszunge, Salsa Verde, Knollensellerie, Mostarda (6,9,10) 24

Rübe-Assoluto, Süßholz (6,9) 20

PRIMI

Brokkoli-Risotto, Kantabrisch-Sardellen, Burrata, Limette (4,7,9) 26

Paccheri-Pasta, Butter, Rosmarin, Lardo, Samtfußrüblinge (1,7,8,9) 24

Knollensellerie-Cremesuppe, Thymian-Kastanien, Topinambur-Chips (7,9) 22

Krabben-Tortelli, Curry-Kaffee-Pulver asiatische Sauce (1,2,3,7,9) 26

SECONDI

Thunfisch-Tataki, Guacamole, Pico de Gallo (4,6,9) 36

Wildfang-Meerrabe, Cardoncelli-Pilze, Petersilien-Pesto (4,8) 34

Glasierter Schweinebauch, Sesam, tropische Früchte, Frühlingszwiebel (6,9,11) 32

Rinder-Rumpsteak, Ofenkartoffeln, BBQ-Sauce, Schnittlauch-Sauerrahm (7,9) 36

PRE-DESSERT

Auswahl an Käsespezialitäten von unserem Gueridon, Chutney (7,12) 20

DESSERT

Süße Köstlichkeiten vom Buffet (3,4,6,7,8,12) 18

***Homemade* Eis** (1,3,6,7,8,12) 12

Pepita Today – à la carte 80*
Gedeck 4*
*Für Gäste mit Halbpension ist das Menü bereits im Aufenthaltspreis enthalten**

Die Verwendung von Tiefkühlkost ist ausnahmsweise vorgesehen. Die Nummern neben den Gerichten geben die enthaltenen Stoffe an (siehe Allergenliste gemäß EU-Verordnung 2011)

PEPITA

23rd November 2026

PEPITA TODAY à la carte

STARTERS

Seafood salad 2.0 (2,3,4,6,9,10,14) 26

Roasted veal tongue, salsa verde, celeriac, mustard (6,9,10) 22

Turnip Assoluto, liquorice (6,9) 20

FIRST COURSES

Broccoli risotto, Cantabrian anchovies, burrata, lemon (4,7,9) 28

Paccheri, butter, rosemary, lardo, pioppino mushrooms (1,7,8,9) 24

Celeriac cream soup, thyme chestnuts,
Jerusalem artichokes chips (7,9) 22

Crab tortelli, curry and coffee oriental sauce (1,2,3,7,9) 26

SECOND COURSES

Tuna tataki, guacamole, pico de gallo (4,6,9) 32

Red drum, cardoncelli mushrooms, parsley pesto (4,8) 34

Glazed suckling pork belly, sesame, tropical fruit,
spring onion (6,9,11) 32

Beef sirloin, roasted potatoes, BBQ sauce, chive sour cream (7,9) 32

PRE-DESSERT

Selection of cheeses from our gueridon, chutney (7,12) 20

DESSERT

Homemade desserts selection from buffet (3,4,6,7,8,12) 18

Homemade **ice cream** (1,3,6,7,8,12) 12

Pepita Today – à la carte 80*
Cover charge 4*
*For guests on half board, the menu is already included in the room rate**

The use of frozen foods is exceptionally foreseen.The numbers next to the dishes indicate the substances present (see list of allergens as per EU regulation 2011)

le 23eme Novembre 2026

PEPITA TODAY à la carte

HORS D'ŒUVRES

Salade de fruits de mer 2.0 (2,3,4,6,9,10,14) 26

Langue de veau rôtie, sauce verte, céleri-rave, moutarde de fruits (6,9,10) 22

Assoluto de navets, réglisse (6,9) 20

PREMIER PLATS

Risotto crémeux aux brocolis, anchois de Cantabrie,
burrata, citron (4,7,9) 26

Paccheri, beurre, thym, lard de montagne,
pleurotes du peuplier (1,7,8,9) 24

Crème de céleri-rave, châtaignes au romarin, chips de topinambour (7,9) 22

Tortelli au crabe, sauce orientale parfumée au curry et au café (1,2,3,7,9) 26

DEUXIEME PLATS

Tataki de thon, guacamole, pico de gallo (4,6,9) 36

Corb rouge pêché, cardoncelli, pesto de persil (4,8) 34

Poitrine de cochon de lait glacée, sésame, fruits tropicaux,
oignon nouveau (6,9,11) 32

Contre-filet de bœuf, pommes de terre rôties, sauce BBQ,
crème aigre à la ciboulette (7,9) 36

PRE-DESSERT

Sélection de fromages de notre chariot, chutney (7,12) 20

DESSERT

Sélection de dessert au buffet (3,4,6,7,8,12) 18

Glace *homemade* (1,3,6,7,8,12) 12

Pepita Today – à la carte 80
Couvert 4*
*Pour les clients en demi-pension, le menu est déjà inclus dans le prix de la chambre**

Exceptionnellement, l'utilisation de produits surgelés est prévue. Les chiffres à côté des plats indiquer les substances présentes (voir liste des allergènes selon le règlement UE 2011)