

## PEPITA TODAY à la carte

### ANTIPASTI

Salmone scozzese marinato, pesche, timo, foglia di capperò <sup>(4,6,9,11)</sup> .....	22
Carpaccio di manzo, Parmigiano, rucola, balsamico <sup>(1,7)</sup> .....	22
Fiore di zuccina fritto, caprino, wasabi, erbe aromatiche <sup>(1,3,7,9)</sup> .....	20

### PRIMI

Mezze maniche al burro, limone, acciughe del Cantabrico, caviale affumicato, pane tostato <sup>(1,4,7)</sup> .....	26
Risotto à la Milanese, ossobuco, Gremolade <sup>(7,9)</sup> .....	24
Crespella <i>homemade</i> à la Sorrentina, pomodoro, mozzarella, basilico <sup>(1,3,7,8,9)</sup> .....	22
Babaganoush di melanzane, crudaiola di datterini alla menta, chips di mais <sup>(1,6,7,9)</sup> .....	20

### SECONDI

San Pietro, crema di cannellini, giardinera in agrodolce, rosmarino <sup>(4,7,9)</sup> .....	38
Gallinella di mare in zuppa Thai, verdure croccanti <sup>(6,11)</sup> .....	32
Pancia di maialino iberico, anguria, sesamo, cipollotto <sup>(9)</sup> .....	30
Pollo à la diavola, carote BBQ, aneto <sup>(3,7,9)</sup> .....	28

### PRE-DESSERT

Assaggio di formaggi selezionati, chutney, guarnizione di frutta <sup>(7,12)</sup> .....	18
--	----

### DESSERT

Dolci e delizie del nostro Pastry Chef al buffet <sup>(3,4,6,7,8,12)</sup> .....	18
Gelato artigianale <i>homemade</i> <sup>(1,3,6,7,8,12)</sup> .....	12

Pepita Today – à la carte 80\*

Coperto 4\*

*Per gli ospiti in mezza pensione, il menù è già incluso nella retta del soggiorno\**

## PEPITA TODAY à la carte

### ANTIPASTI

Marinierter schottischer Lachs, Pfirsiche, Thymian, Kapernblatt <sup>(4,6,9,11)</sup> .....	22
Rindercarpaccio, Parmigiano, Rucola, Balsamico <sup>(1,7)</sup> .....	20
Frittierte Zucchini-Blüte, Ziegenkäse, Wasabi, Kräuter <sup>(1,3,7,9)</sup> .....	18

### PRIMI

Mezze Maniche, Butter, Zitrone, Kantabrische Sardellen, geräucherter Kaviar, Röstbrot <sup>(1,4,7)</sup> .....	26
Risotto à la Milanese, Ossobuco, Gremolade <sup>(7,9)</sup> .....	24
Hausgemachter Crespella à la Sorrentina, Tomaten, Mozzarella, Basilikum <sup>(1,3,7,8,9)</sup> .....	22
Auberginen-Babaganoush, Kirschtomaten-Minze-Crudaiola, Mais Chips <sup>(1,6,7,9)</sup> .....	20

### SECONDI

Steinbutt, Cannellini-Bohnencreme, süß-saure Gemüse, Rosmarin <sup>(4,7,9)</sup> .....	38
Rotbarbe in Thai-Suppe, knuspriges Gemüse <sup>(6,11)</sup> .....	32
Iberischer Spanferkelbauch, Wassermelone, Sesam, Frühlingszwiebel <sup>(9)</sup> .....	30
Huhn à la Diavola, gegrillte Karotten, Dill <sup>(3,7,9)</sup> .....	28

### PRE-DESSERT

Käse Selektion, Chutney, Fruchtakzent <sup>(7,12)</sup> .....	18
---	----

### DESSERT

Süße Köstlichkeiten vom Buffet <sup>(3,4,6,7,8,12)</sup> .....	18
Homemade Eis <sup>(1,3,6,7,8,12)</sup> .....	12

Pepita Today – à la carte 80\*  
Gedeck 4\*

*Für Gäste mit Halbpension ist das Menü bereits im Aufenthaltspreis enthalten\**

## PEPITA TODAY à la carte

### STARTERS

Marinated Scottish salmon, peach, thyme, caper leave <sup>(4,6,9,11)</sup> .....	22
Beef carpaccio, Parmigiano, rucola, balsamic <sup>(1,7)</sup> .....	22
<b>Fried zucchini blossom</b> , goat cheese, wasabi, aromatic herbs <sup>(1,3,7,9)</sup> .....	20

### FIRST COURSES

Mezze maniche, butter, lemon, Cantabrian anchovies, smoked caviar, toasted bread <sup>(1,4,7)</sup> .....	26
Risotto à la Milanese, ossobuco, gremolata <sup>(7,9)</sup> .....	24
Homemade crepes à la Sorrentina, tomatoes, mozzarella, basil <sup>(1,3,7,8,9)</sup> .....	22
Aubergines Babaganoush, minted cherry tomatoes crudaiola, corn chips <sup>(1,6,7,9)</sup> .....	20

### SECOND COURSES

John Dory, cannellini bean cream, sweet and sour vegetables, rosemary <sup>(4,7,9)</sup> .....	38
Red gurnard in Thai soup, crunchy vegetables <sup>(6,11)</sup> .....	32
Iberian pork belly, watermelon, sesame, spring onion <sup>(9)</sup> .....	30
Chicken à la Diavola, barbecued carrots, dill <sup>(3,7,9)</sup> .....	28

### PRE-DESSERT

Selection of cheeses, chutney, fruit garnish <sup>(7,12)</sup> .....	18
--	----

### DESSERT

Homemade desserts selection from buffet <sup>(3,4,6,7,8,12)</sup> .....	18
<i>Homemade ice cream</i> <sup>(1,3,6,7,8,12)</sup> .....	12

Pepita Today – à la carte 80\*  
Cover charge 4\*

*For guests on half board, the menu is already included in the room rate\**

## PEPITA TODAY à la carte

### HORS D'ŒUVRES

Saumon écossais mariné, pêches, thym, feuille de câpre <sup>(4,6,9,11)</sup> .....	22
Carpaccio de bœuf, parmigiano, roquette, balsamique <sup>(1,7)</sup> .....	22
<b>Fleur de courgette frite</b> , fromage de chèvre frais, wasabi, herbes aromatiques <sup>(1,3,7,9)</sup> .....	18

### PREMIER PLATS

<b>Mezze maniche au beurre</b> , citron, anchois de Cantabrie, caviar fumé, pain grillé <sup>(1,4,7)</sup> .....	26
Risotto à la milanaise, ossobuco, gremolata <sup>(7,9)</sup> .....	24
Crêpe <i>homemade</i> à la sorrentina, tomate, mozzarella, basilic <sup>(1,3,7,8,9)</sup> .....	24
<b>Babaganoush d'aubergines</b> , salade de tomates datterino à la menthe, chips de maïs <sup>(1,6,7,9)</sup> .....	24

### DEUXIEME PLATS

<b>Saint-Pierre</b> , crème de haricots cannellini, petits légumes aigres-doux, romarin <sup>(4,7,9)</sup> .....	32
<b>Grondin rouge en soupe thaï</b> , légumes croquants <sup>(6,11)</sup> .....	32
<b>Poitrine de porc ibérique</b> , pastèque, sésame, oignon nouveau <sup>(9)</sup> .....	30
<b>Poulet à la Diavola</b> , carottes grillées au barbecue, aneth. <sup>(3,7,9)</sup> .....	28

### PRE-DESSERT

Assortiment de fromages, chutney, garniture de fruits <sup>(7,12)</sup> .....	18
---	----

### DESSERT

Sélection de dessert au buffet <sup>(3,4,6,7,8,12)</sup> .....	18
Glace <i>homemade</i> <sup>(1,3,6,7,8,12)</sup> .....	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\**