

PEPITA TODAY *à la carte*

ANTIPASTI

Insalata di mare 2.0 ^(2,3,4,6,9,10,14)	24
Coniglio marinato , crema di patate, aroma di nocciole al caffè ^(3,7,8)	20
Cipolla di Tropea , dolce selva, rapa rossa, lamponi ^(1,7,8)	18

PRIMI

Mezze maniche al burro , limone, acciughe del Cantabrico, caviale affumicato, pane tostato ^(1,4,7)	26
Risotto à la Milanese , ossobuco, Gremolade ^(7,9)	24
Tagliatelle <i>homemade</i> con asparagi , piselli, burro alle erbe ^(1,3,7,9)	24
Canederli <i>homemade</i> di spinaci , infuso di sottobosco, speck d'anatra, parmigiano ^(1,6,7,9)	24

SECONDI

Branzino , agretti, limone, pomodorini confit, olive taggiasche ^(4,7,9)	32
Gallinella di mare in zuppa Thai , verdure croccanti ^(6,11)	32
Pancia di maialino iberico , mela in agrodolce, erbe selvatiche ⁽⁹⁾	30
Pollo à la cacciatore , salsa verde ^(3,7,9)	28

PRE-DESSERT

Assaggio di formaggi selezionati , chutney, guarnizione di frutta ^(7,12)	18
--	----

DESSERT

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

PEPITA TODAY *à la carte*

ANTIPASTI

Meeresfrüchtesalat (2,3,4,6,9,10,14)	24
Mariniertes Kaninchen , Kartoffel-Creme, Haselnuss-Kaffee-Aroma (3,7,8)	20
Tropea-Zwiebel , Waldhonig, Rote Bete, Himbeeren (1,7,8)	18

PRIMI

Mezze Maniche , Butter, Zitrone, Kantabrische Sardellen, geräucherter Kaviar, Röstbrot (1,4,7)	26
Risotto à la Milanese , Ossobuco, Gremolade (7,9)	24
Hausgemachter Tagliatelle mit Spargel, Erbsen, Kräuterbutter (1,3,7,9)	24
Hausgemachter Spinat-Knödel , Waldinfusion, Entenspeck, Parmigiano (1,6,7,9)	24

SECONDI

Wolfsbarsch , Agretti, Zitrone, Kirschtomaten-Confit, Taggiasca-Oliven (4,7,9)	32
Rotbarbe in Thai-Suppe , knuspriges Gemüse (6,11)	32
Iberischer Spanferkelbauch , Apfel süß-sauer, Wildkräuter (9)	30
Huhn à la Cacciatora , grüne Sauce (3,7,9)	28

PRE-DESSERT

Käse Selektion , Chutney, Fruchtakzent (7,12)	18
--	----

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 TODAY *à la carte*

STARTERS

Seafood salad 2.0 ^(2,3,4,6,9,10,14)	24
Marinated rabbit, potato cream, coffee-hazelnut aroma ^(3,7,8)	20
Tropea onion, forest honey, beetroot, raspberries ^(1,7,8)	18

FIRST COURSES

Mezze maniche, butter, lemon, Cantabrian anchovies, smoked caviar, toasted bread ^(1,4,7)	26
Risotto à la Milanese, ossobuco, gremolata ^(7,9)	24
Homemade tagliatelle with asparagus, peas, herb butter ^(1,3,7,9)	24
Homemade spinach Canederli, woodland infusion, duck speck, Parmigiano ^(1,6,7,9)	24

SECOND COURSES

Sea bass, agretti, lemon, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives ^(4,7,9)	32
Red gurnard in Thai soup, crunchy vegetables ^(6,11)	32
Iberian pork belly, sweet-and-sour apple, wild herbs ⁽⁹⁾	30
Chicken à la cacciatora, green sauce ^(3,7,9)	28

PRE-DESSERT

Selection of cheeses, chutney, fruit garnish ^(7,12)	18
---	----

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)

PEPITA TODAY à la carte

HORS D'ŒUVRES

Salade de fruits de mer 2.0 (2,3,4,6,9,10,14)	24
Lapin mariné , crème de pomme de terre, arôme de noisette au café (3,7,8)	20
Oignon de Tropea , miel de forêt, betterave rouge, framboises (1,7,8)	18

PREMIER PLATS

Mezze maniche au beurre , citron, anchois de Cantabrie, caviar fumé, pain grillé (1,4,7)	26
Risotto à la milanaise , ossobuco, gremolata (7,9)	24
Tagliatelles maison aux asperges , petits pois, beurre aux herbes (1,3,7,9)	24
Canederli maison aux épinards , infusion de sous-bois, speck de canard, Parmigiano (1,6,7,9)	24

DEUXIEME PLATS

Bar , agretti, citron, tomates cerises confites, olives taggiasche (4,7,9)	32
Grondin rouge en soupe thaï , légumes croquants (6,11)	32
Poitrine de porc ibérique , pomme aigre-douce, herbes sauvages (9)	30
Poulet à la Cacciatora , sauce verte (3,7,9)	28

PRE-DESSERT

Assortiment de fromages , chutney, garniture de fruits (7,12)	18
--	----

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)