

La Cucina Rabajà:

Dieser Name ist für uns Inbegriff einer "glücklichmachenden Küche", mit der wir Sie täglich aufs Neue überraschen möchten. Mit Wissen um die Wichtigkeit einer nachhaltigen Entwicklung und eines respektvollen Umgangs verwenden wir beste Produkte von uns persönlich bekannten Landwirten, Fleisch aus möglichst artgerechter Haltung, bei Fisch und Meerestieren verzichten wir bewusst auf bedrohte Arten. Mit großem handwerklichen Geschick gestaltet unsere Küchenbrigade um Nadine Mollitor mit Kreativität und Einfühlungsvermögen das Allerbeste aus diesen Zutaten für Ihren Genuss - Buon appetito!

Vorspeisen

Blattsalate mit Limonen - Olivenöldressing	6,00
Polentaplätzchen mit Mozzarella und Bresaola überbacken an Blattsalaten	8,00
Gegrillter Broccoli mit angedörrten Tomaten, Parmesan und ausgebackenen Artischocken	14,00
Kalter Linguinesalat mit Gemüsejulienne und gebratener Jakobsmuschel	10,00
Kleine Vorspeisenvariation: Prosciutto, Salami, Chorizo, Parmigiano und mediterranes Grillgemüse	10,00
Cremiger Burrata mit zweierlei Mango, schwarzen Oliven und Petersilienpesto	14,00

Pastagerichte

Rigatoni mit Chorizo (1, 2, 4), Oliven, Kapern und Tomatensauce	14,00
Spaghetti con aglio, olio e peperoncino mit gebratenen Gambas	15,00
Tagliatelle mit Salsiccia (1, 2, 4) in Rahm	14,50
Casareccia mit Birnen, Speck (1, 2, 4) und Radicchio in Rahmsauce	15,00
Safranravioli gefüllt mit Gans und Maronen an Orangenbutter	15,00

Gerne bereiten wir für Sie unsere Pastagerichte auch als kleinere Vorspeisenportion zu (abzgl. 4,00 €)

Hauptgerichte

Gebratenes Filet vom Loup de mer mit Sellerie - Blumenkohlpürrée und sautiertem Thai Spargel	28,00
Porterhousesteak (ca 700gr) mit Blattsalaten	39,00
Gebratenes Entrecôte an Rotwein - Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	32,00
Barberie - Entenbrust auf Limettenrisotto	26,00

Das feine Cantina Rabajà Geniessermenü

a la carte

Gebratene Wachtelbrust auf Caponato und Pastinakenpürée 14,00

oder / und

Erbsen - Minzsuppe mit gebratener Gamba 10,00



Medallions vom Seeteufel auf Fenchel - Orangengemüse und Rote Beete 28,00

oder / und

Gebratener Lammrücken mit Tomaten - Olivensugo und Kartoffelgratin 28,00



Moscatotarte mit Champagnermousse und Cassissorbet 12,00

	Menü	Wine & Dine
In drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang nach Wahl, Dessert)	46,00	75,00
In vier Gängen (mit einem Hauptgang nach Wahl - Fisch oder Fleisch)	58,00	89,00
In fünf Gängen mit beiden Hauptgängen	77,00	109,00

Das Cantina Rabajà-Geniessermenü servieren wir auf Wunsch auch in "damengerechten" kleineren Portionen. (Preisnachlässe 3,- beim 3-Gang- und 5,- beim 4-Gang-Menü)

"Wine & Dine" ist unser "alles inklusive" Angebot für Geniesser, die sich sachkundig von uns mit den passenden Weinen verwöhnen lassen möchten: Das Angebot beinhaltet neben dem Menü den Apéritiv, zu jedem Gang ein Glas Wein, 1/2 Flasche San Pellegrino pro Person und zum krönenden Abschluss einen Espresso oder Cappuccino und "una grappa".

Desserts - in liebevoller Handarbeit & Käse von Hansi Baumgartner aus Vahrna/Südtirol

Café Gourmand: Essoparfait, Cantuccini, Florentiner, Passionsfruchtpraline und Espresso 8,50

Schoko - Baileys - Cremetörtchen mit gebrannten Mandeln und Orangen - Buttereis 12,00

Soufflé und Parfait von der Mandel 14,00

Warmes Schokoladenküchlein im Glas 6,00

Fraîcheur von Mango und Passionsfrucht 14,00

Feine Auswahl italienischer Käsespezialitäten 14,00

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Glutamat