

danilo d'ambra  
restaurant



## *essenza*

DEGUSTATIONSMENÜ 4 GÄNGE  
MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE  
DEGUSTATION MENU 4 COURSES

€ 80



weinbegleitung  
accompagnamento vino  
wine pairing  
€ 45

das degustationsmenü versteht sich für den gesamten tisch  
il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo  
the degustation menu will be served for the entire table



@danilo.dambra.restaurant - @dambradanilo



#danilodambra #schlossfreudenstein #castellofreudenstein

## antipasti

### rindstartar | yuzu | eigelb-confit | senfkörner

tartar di manzo | yuzu | tuorlo confit | senape conservata  
beef tartar | yuzu | yolk confit | preserved mustard

1 - 3 - 11

90 gr 22 €

120 gr 26 €

### sepia salat | buchweizen-creme | meerestrauben alge | zucchini

insalata di seppia | crema di grano saraceno | uva di mare | zucchini  
cuttlefish salad | buckwheat cream | sea grapes | courgettes

4

20 €

### geflämmte feigen | berg ei | tropea zwiebel | pecan

fioroni fiammeggiati | uovo di montagna | cipolla di tropea | pecan  
flamed figs | mountain egg | tropea onion | pecan

3 - 8

18 €

## intermezzo

### zitronen risotto | provolone käse | bergschnecken

risotto al limone | provolone | lumache di terra  
lemon risotto | provolone cheese | mountain snails

7

22 €

### muschelnudeln | gobbetto garnelen | schnittknoblauch | pfifferlinge

conchiglioni | gamberi gobbetto | aglio da taglio | finferli  
conchiglione pasta | gobbetto prawns | chives garlic | chanterelles

1 - 2 - 8 - 12

23 €

### paprika ravioli | brotkrume | oliven | gorgonzola

mezzelune ai peperoni | mollica di pane | olive | gorgonzola  
halfmoon shaped bell pepper raviolo | bread | olives | gorgonzola cheese

1 - 3 - 5 - 7 - 8

20 €

## secondo

### gefüllte wachtel mit rippchenfleisch | kartoffelkrokette | mangold

quaglia ripiena di costine | patate in croquette | bietole  
quail filled with ribs meat | potato croquette | swiss chard

5 - 6

(20 min)

30 €

### tataki vom langflossen thunfisch | salz erdnüsse | jungzwiebel | pfirsich

tataki di tonnetto alalunga | arachidi salate | cipollotto | pesca  
albacore tuna tataki | salted peanuts | spring onion | peach

4 - 5

32 €

### brotsalat panzanella | tomaten - sellerie - jungzwiebel - brot | sesameis

panzanella di terra | pomodoro - sedano - cipollotto - pane | gelato al sesamo  
bread salad panzanella | tomatoes - celery - onion - bread | sesame ice cream

5 - 8 - 9 - 10 - 11

25 €

## dessert

### mandeln | pfirsich | verbena | weißwein gelée

mandorle | pesca | verbena | gelée al vino bianco  
almonds | peach | verbena | white wine gelée

1 - 3 - 7 - 8

12 €

### mille feuille | kaffee chantilly | kirsch eis

mille foglie | diplomatica al caffè | gelato alla ciliegia  
mille feuille | coffee chantilly cream | cherry ice cream

1 - 3 - 7 - 8

13 €

### variation von sorbets

variazione di sorbetti  
sorbet variation

10 €

### käselektion

selezione di formaggi  
cheese selection

7

24 €

bitte informieren sie uns über eventuelle allergien oder unverträglichkeiten  
chiediamo gentilmente di avvertire i colleghi in servizio di eventuali intolleranze o allergie  
please inform our staff of any food intolerances or allergies

gedeck 4 € / coperto 4 € / cover charge 4 €

---

1 gluten|glutine - 2 krebstiere|crostacei|crustaceans - 3 eier|uova|eggs - 4 fisch|pesce|fish - 5 erdnüsse|arachidi|peanuts - 6 soja|soia|soy -  
7 milch|latt|latter|milk - 8 schalenfrüchte|frutta a guscio|nuts - 9 sellerie|sedano|celery - 10 senf|senapelmustard - 11 sesam|sesamo|sesame -  
12 schwefel sulphite|solforosa solfiti|sulphur sulphites - 13 lupinen|lupini|lupin - 14 weichtiere|molluschi|molluscs

bei bedarf werden tiefkühlprodukte verwendet - all'occorrenza vengono utilizzati prodotti surgelati - if necessary we use frozen products