MOMENTS BY PIAZZA

Täglich 17:30 bis 21:00
SPEISEKARTE

MEDITERRANE KÜCHE · ZEITGEMÄSSE HAUTE CUISINE

VORSPEISEN

Rindertatar vom Filet — **22,00 €**
Gereiftes Eigelb · Kapern · Schalotten · Körniger Senf · Geröstete Brioche

Thunfisch Mare Nostrum — **21,00 €**
Thunfischtatar · Avocado · Limette · Gerösteter Sesam · Feine Kräutercrostini

Ceviche von Lachs und Seezunge — **19,00 €**
Norwegischer Lachs · Fein geschnittene Seezunge · Zitrus-Leche-de-Tigre

Hummerbisque — **17,00 €**
Konzentrierter Krustentierfond · Estragon · Schnittlauchöl

FISCHGERICHTE

Seeteufel · Artischocke · Safran — **38,00 €**
In Nussbutter gebratener Seeteufel · Confitierte Artischockenherzen · Fondantkartoffel · Safran-Beurre-blanc

Pulpo al Ajillo · Kräuterkartoffeln — **32,00 €**
Confitierter, gegrillter Oktopus · Confitierter Knoblauch · Kräuter-Rissolékartoffeln · Geröstete Knoblauchemulsion · Petersilienöl

Dorade · Marktgemüse · Zitrone — **29,00 €**
Doradenfilet auf der Haut gebraten · Sautiertes junges Gemüse · Zitronen-Beurre-blanc · Basilikumöl

VEGETARISCHE GERICHTE

Carnaroli-Risotto mit Waldpilzen — **26,00 €**
Steinpilze · Parmigiano Reggiano · Butter

Gerösteter Brokkoli · Weiße Bohne · Mandel — **24,00 €**
Feine Weiße-Bohnen-Creme · Geröstete Mandeln · Frische Kräutersauce

MOMENTS BY PIAZZA

SPEISEKARTE

MEDITERRANE KÜCHE · ZEITGEMÄSSE HAUTE CUISINE

Täglich 17:30 bis 21:00

FLEISCHGERICHTE

T-Bone-Steak · Chimichurri · Portwein — **59,00 €**

T-Bone-Steak vom Grill · Rissolékartoffeln · Frisches Kräuter-Chimichurri · Portweinreduktion mit Fleischjus

Rosmarinlamm · Süßkartoffel · Paprika — **36,00 €**

Langsam gegartes Lamm mit Rosmarin · Süßkartoffel aus der Glut · Confitierte rote Paprika · Reduzierter Lammjus

Argentinisches Entrecôte · Blauschimmelkäse · Kartoffel-Pavé — **42,00 €**

Entrecôte vom Grill · Knuspriges Kartoffel-Pavé · Glasierte Schalotten · Fleischjus mit Blauschimmelkäse

SALATE

Moments · Saisonale Blätter · Frische Sprossen — **16,00 €**

Saisonale Blattsalate · Frische Sprossen · Cremiges Parmigiano-Zitronen-Dressing mit Sardellen

Burrata · Geschmorte Kirschtomaten · Basilikumpesto — **18,00 €**

Cremige Burrata · Sanft confierte Kirschtomaten · Frisches Basilikumpesto · Geröstete Pinienkerne · Natives Olivenöl extra

DESSERTS

Weiße Schokolade · Blumenkohl · Vanille — **14,00 €**

Weiße-Schokoladen-Crémeux · Sanft karamellisierter Blumenkohl · Bourbonvanille

New York Cheesecake — **12,00 €**

Gebackener Cheesecake nach New Yorker Art · Knuspriger Keksboden · Coulis von roten Beeren

MOMENTS BY PIAZZA

MOMENTS LOUNGE

LOBBY BAR · SNACKKARTE

Täglich 11:30 bis 24:00

Mediterraner Genuss. Mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet.

Arancini-Trilogie – Tre Sapori **16,90 €**

Drei hausgemachte Arancini: Champignons mit Trüffel-Aioli, Hummer mit cremiger Bisque-Emulsion und knuspriger Bacon mit Rauchmayonnaise.

Club Sandwich Signature Piazza **17,90 €**

Gebratenes Maishähnchen, in Butter geröstetes Brioche, zarter Romanasalat, konfierte Tomaten, Ei und feine Dijon-Senf-Mayonnaise.

Moments Salat – Caesar Royale

Romanasalatherzen, Parmigiano Reggiano, knusprige Focaccia und Zitronen-Caesar-Dressing.

Mit Maishähnchen	14,00 €
Mit Angus-Rinderfilet	16,00 €

Sole d’Autunno – Creme vom gerösteten Hokkaidokürbis **9,90 €**

Im Ofen gerösteter Hokkaidokürbis, natives Olivenöl extra, frischer Thymian, geröstete Kürbiskerne und ein Hauch Zitrone.

Tiramisù all’Amaretto – Dolce Piazza **9,50 €**

Cremige Mascarpone, in Espresso und Amaretto getränkte Savoiardi, herber Kakao und feiner Mandel-Crunch.