

Ai Pero

RISTORANTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie wieder
im Ai Pero begrüßen zu dürfen.

Bei Ihrem Besuch nimmt Sie der Service in Empfang.

*Bitte tragen Sie einen Mund-Nasen-Schutz und
desinfizieren Sie sich die Hände. Wir sind verpflichtet Ihre
Kontaktdaten aufzunehmen. Anschließend bringt Sie der
Service an Ihren Platz, an dem Sie ohne Mund-Nasen-
Schutz sitzen und genießen dürfen.*

*Beim Verlassen Ihres Platzes tragen Sie bitte den Mund-
Nasenschutz. Selbstverständlich halten wir weiterhin alle
Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ein, zu Ihrem Schutz
und dem unserer Mitarbeiter.*

Unsere Öffnungszeiten:

Gourmetbereich Ai Pero Ristorante

Montag, Freitag bis Sonntag
ab 18 Uhr

Wir bitten um Reservierung bis spätestens 15 Uhr am Tag Ihres Besuches.

Herzlichst, Ihr Ai Pero-Team

Kontakt: 02632 9894060 und info@aipero.de

Ai Pero

RISTORANTE

Beispielmenü unserer

CARTA BIANCA:

PANCIA DI TONNO

*Thunfischbauch/Honigtomaten/
Fermentierte Erdbeeren/Kaviar*

RAVIOLI

Ravioli/Zucchini/Aubergine/Basilikum

CARBONIZZARE

Saibling/Erbsenkürbis/Tränenerbsenvinaigrette

WAGYU

Wagyu/Kartoffel/Zwiebel/Trüffel

FOIE GRAS

Foie gras/Johannisbeerholz/Beeren/Colakraut

POMODORO

Tomate/Tonkabohne/Limette

*Küchenchef Nicholas Hahn und sein Team
nehmen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise.
Lassen Sie sich von unserem Überraschungsmenü begeistern.*

6-Gang Menü | 119€

4-Gang Menü (ohne Carbonizzare / Foie gras) | 89€

Ai Pero

RISTORANTE

Um Ihre Wünsche betreffend vegetarischen und veganen Gerichten berücksichtigen zu können, bitten wir Sie, uns diese eine Woche vor Ihrem Besuch mitzuteilen, um unsere Qualität in gewohnter Weise zu erhalten.

Aperitif-Empfehlung:

Deutz Brut Classic

13€

Burkhardt-Schür Brut Rosé

9,50€

Weinempfehlung:

Weinbegleitung 4-Gang-Menü

44 € (0,1l je Gang)

Weinbegleitung 6-Gang-Menü

66 € (0,1l je Gang)

**Für Allergiker halten wir eine Zusatzkarte mit Allergenen-Kennzeichen bereit.
Bei weiteren Fragen hilft Ihnen gerne unser Servicepersonal.**