

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### CANTARELLI E GUANCIALE CON RUCOLA

15,50

Warme Vorspeise mit Pfifferlingen, Guanciale und Frühlingszwiebel auf Rucolabett mit Kirschtomaten  
*Warm starter with chantarelles, Guanciale, spring onions, rockets and cherry tomatoes*

### INSALATONA CON ANGURIA E FETA

16,50

Großer gemischter Salat mit Wassermelone, Feta und Hülsenfrüchte  
*Mixed salad with watermelon, Feta cheese and beans*

### TRE CAPESANTE GRATINATO

21,50

Drei mit Semmelbrösel und Kräuterbutter gratinierte Jakobsmuscheln  
*Three gratinated scallops*

## Nudelgerichte:

### RISOTTO CON POLPO, CANTARELLI E POMODORINI



18,00

Risotto mit Oktopus, Pfifferlinge und Kirschtomaten  
*Risotto with polpo, chantarelles and cherry tomatoes*



### PACCHERI CON SALSICCIA E CANTARELLI AL NOTE ROSMARINO E POMODORINI DI COLLINA

17,50

Breite Nudeln mit italienischer Wurst und Pfifferlingen an leichter Rosmarin-Note und Bergtomaten  
*Paccheri with Italian sausage, chantarelles, rosemary and cherry tomatoes „di Collina“*

### LINGUINE CON CAPESANTE, CANTARELLI, ERBETTE E POMODORINI



19,50

Lange Nudeln mit Jakobsmuscheln, Pfifferlinge, Kräuter und Kirschtomaten  
*Long noodles with scallops, chantarelles, herbs and cherry tomatoes*

## Fleischgericht:

### BISTECCA DI VITELLO CON MISTO DI FUNGHI SELVALCI E PORCINI

29,50

Entrecote vom Kalb gegrillt an Waldpilzmischung mit Pfifferlingen und Steinpilzen  
*Veal entrecote with mixed mushrooms and chantarelles*

## Fischgericht:

### FILETTO DI ORATA IN SALSA DI ERBE E VINO BIANCO CON CANTARELLI E PATATE

28,50

Doradenfilet an Kräuterweißweinsauce mit Kartoffeln und Pfifferlingen  
*Sea bream with white wine sauce and herbs, served with potatoes and chantarelles*

## Pizza:

### PIZZA BIANCA CON FUNGHI MISTO, BACON E SCAGLIE DI GRANA



21,50

Pizza mit Waldpilzcreme, Speck und Parmesansplitter  
*Pizza with cream of mixed mushrooms, bacon and Parmesan cheese*