

EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

Vorspeise:

POLPO TIEDIDO CON PATATE

Gebratene Oktopustentakel warm serviert mit Kartoffeln
Grilled Octopus tentacles warm served with potatoe

17,50

TARTAR DI VITELLO CON DATTERI E MAIONESE LEGGERA

Kalbstatar mit Datteln und leichter Mayonnaise-Soße
veal tartare with dates and mayonnaise

19,50

Nudelgerichte:

PAPPARDELLE CON GINGHIALE E PERE CARAMELLATE

Lange Nudeln mit Wildschweinragout und karamellisierter Birne
Long noodles with wild boar and caramellized pear

16,50

PACCHERI CON SALSICCIA, PORCINI E SCAMORZA

Breite Nudeln mit italienischer Wurst, Steinpilze und geräuchertem Käse in Bergtomatensoße
Noodles with Italian sausage, porcini, Scamorza cheese and tomatoe sauce

17,50

TAGLIATELLE SALMONE SPINACI

Breite Bandnudeln mit Lachs und Spinat in leichter Cognac-Sahne-Soße
Long noodles with salmon, spinach and Cognac sauce with cream

18,50

RISOTTO NERO DI SEPPIA CON TARTUFATA

Cremiges Risotto mit schwarzer Tinte vom Oktopus und Trüffelcreme
Risotto with ink from octopus and truffle cream

19,00

Fleischgericht:

MEDAGLIONI DI CERVO AL BAROLO CON VERZA, UVETTA E CASTAGNE

Zarte Rehmedaillons an Barolo-Soße, dazu Wirsing mit Rosinen und Buttermaronen
Medaillon of deer with red wine sauce, savoy, raisins and buttered chestnuts

29,50

Fischgericht:

FILETTO DI SALMONE CON PATATE E VERDURE

Lachsfilet aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse
Salmon with vegetables and potatoes

27,50

Pizza:

PIZZA CON GORGONZOLA E RADICCHIO

Pizza belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und Radicchio
Pizza with tomatoe sauce, Gorgonzola cheese and radicchio

15,50