

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### DUETTO DI BRUSCHETTA

14,50

Zweierlei Bruschetta belegt mit frischer Burrata und Datteln + Scamorza Käse und Austernpilze  
*Bruschetta with Burrata cheese and fig + smoked Scamorza cheese and oyster mushroom*

### PLEROTUS GRATINATI CON CAPESANTE

17,00

Gratinierte Austernpilze und Jakobsmuschel  
*Oyster mushrooms gratinated and scallop*

## Nudelgerichte:

### RISOTTO CON PORRO, MELOGRANO, BURRO E PARMIGIANO



16,50

Risotto mit Porree, Granatapfel, Butter und Parmesan  
*Risotto with leek and pomegranate*

### AGNELLOTTI RIPIENI DI TARTUFO AL BURRO E SALVIA

19,00

Ravioli gefüllt mit Trüffel an Butter-Salbei-Soße  
*Ravioli filled with truffle, served with butter and sage sauce*

### LINGUINE FRUTTI DI MARE



19,00

Lange Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten an Weißweinsauce mit Kirschtomaten  
*Long noodles with seafood and cherry tomatoes*

## Fleischgericht:

### POLLO ALLA CURCUMA E CURRY CON CECI, PATATE, CAROTA E VERZA

22,50

Geschneitztes vom Huhn mit Kurkuma, Curry, Kichererbsen, Karotten, Kartoffeln und Wirsing  
*Chicken slices with curry, turmeric, chickpeas, carrots, potatoes and savoy*

## Fischgericht:

### CODE DI GAMBERONI AL COGNAC CON PLEROTUS GRATINATI

29,50

Garnelenschwänze in Cognacsauce, serviert gratinierte Austernpilze  
*Prawns with Cognac sauce and oyster mushrooms gratinated*

## Pizza:

### PIZZA CON CRÈME FRAICHE, PATATE E COPPA



16,50

Pizza belegt mit Creme Fraiche, Kartoffeln und luftgetrocknetem Schinken (ohne Tomatensoße)  
*Pizza with Creme Fraiche, Mozzarella, dried ham and potatoes (without tomatoe sauce)*