

EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

Vorspeise:

TENTACOLI DI POLIPO CON CHUTNEY DI MANGO E PEPERONCINO E INSALATA 16,50

Gegrillte Oktopusarme mit Mango-Chili-Chutney und Wildkräutersalat
Octopus arms with mango chili chutney and salad

PLEROTUS GRATINATO CON DATE E CREMA DI PARMIGIANO 13,50

Gratinierte Austernpilze mit Datteln und Parmesancreme
Oyster mushrooms gratinated with dates and Parmesan-cheese-cream

Nudelgerichte:

RISOTTO CON MELOGRANO E PORRO  14,50

Risotto mit Granatapfel und Lauch
Risotto with pomegranate and leek

PARPARDELLE CON RAGU DI CINGHIALE E PERA CARAMELLIZATO  15,50

Lange Bandnudeln mit Wildschweinragout in Rotwein geschmort und karamellierte Birnen
Tagliatelle with red wine sauce and wild meat, with caramelized pears

LINGUINE CON GAMBERI DI FIUME, BURRO DI ARAGOSTA E CIPOLLOTTO  16,50

Lange Nudeln mit Flusskrebse, Hummerbutter und Frühlingszwiebel
Pasta with crayfish, hummer butter and spring onions

Fleischgericht:

FILETTO DI MANZO CON CASTAGNE, FRUTTI DI BOSCO E MANGOLD 36,00

Rinderfilet gegrillt mit Maronen, Preiselbeeren und Mangold
Beef fillet with chestnuts, cranberries and chard

Fischgericht:

SALMONE ALL'ANRANGIA CON PATATE DI ROSMARINO E VERDURE 30,50

Lachsfilet in Orangensoße mit Rosmarinkartoffeln und verschiedenem Gemüse
Grilled salmon with orange sauce, rosemary potatoes and vegetables

Pizza:

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA E PORCINI 15,50

Pizza belegt mit Mozzarella, italienischer Wurst und Steinpilze (ohne Tomatensoße)
Pizza with Mozzarella, Italian sausage and porcini (without tomatoe sauce)

Dolce:

TARTUFO NERO 7,00

Kreation aus Schokoladeneis, Nuss- und Vanilleeis mit Kakao
creation of chocolate- nuts- and vanilla ice cream