

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### PLEROTUS GRATINATI CON CREMA DI PARMIGIANO

Gratinierte Austernpilze mit Parmesancreme

*Oyster mushrooms gratinated with parmesan-cream*

15,50

### INVOLTINI DI VERZA RIPIENA DI SALMONE SU PATATA DOLCE

Gerollter Wirsing gefüllt mit Lachs und Gambas auf Süßkartoffelcreme

*Savoy filled with salmon, served with sweet potatoes*

17,50

## Nudelgerichte:

### RISOTTO CON PORRE, POMELOGRANO, BURRO E PARMIGIANO



Risotto mit Porre, Granatapfel, Butter und Parmesan

*Risotto with leek and pomegranate*

16,50

### ORECCHIETTE CON SALSICCIA, CREMA DI MELANZANE, PECORINI E RICOTTA



Kleine Nudeln mit ital. Wurst, Auberginencreme, Pecorino und geriebenem Ricotta

*Noodles with Italian sausage, eggplant-cream, buffalo mozzarella and Ricotta cheese*

17,50

### LINGUINE FRUTTI DI MARE



Lange Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten an Weißweinsauce mit Kirschtomaten

*Long noodles with seafood and cherry tomatoes*

19,00

## Fleischgericht:

### BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON PATATE E VERZA

Zartes Rinderschmorbraten an Barolosauce, mit Butterkartoffeln und Wirsing mit Rosinen

*Braised beef in Barolo sauce with butter potatoes, savoy and raisins*

25,50

## Fischgericht:

### CODE DI GAMBERONI AL COGNAC CON PATATA DOLCE E VERDURE

Garnelenschwänze in Cognacsauce, serviert mit Süßkartoffel und Gemüse

*Prawns with Cognac sauce, sweet potatoe puree and vegetables*

28,00

## Pizza:

### PIZZA CON COPPA E PATATE



Pizza belegt mit Creme Fraiche, Coppa (luftgetrockneter Speck) und Kartoffeln (ohne Tomatensoße)

*Pizza with Crème Fraiche, bacon and potatoes (without tomatoe sauce)*

16,50

## Dolci:

### DOLCI DI SENZANOME

Selbstgemachtes Dessert aus Bisquit, Crema di Pasticcini, Mandelsplitter und Erdbeersauce

*Homemade dessert with sweet Italian cream, almonds and strawberry sauce*

6,50