

# EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

## Vorspeise:

### TRIOLOGIA DI BRUSCHETTA

16,50

Dreierlei Bruschetta aus: Oliven-+Sardellencreme, Stracciatella + Pflaume, Scamorza + Parmaschinken  
*Three kind of bruschetta: olive-anchovie cream, Stracciatella cheese + plum, Scamorza + Parma ham*

### TENTACOLI DI POLPO SU LETTO DI VERDURE ED ERBETTE

18,50

Oktopustentakel auf Gemüsebett an Kräuter und Kirschtomaten  
*Octopus tentacles with vegetables, herbs and cherry tomatoes*

## Nudelgerichte:

### RAVIOLI DI ZUCCA CON NOTA DI AMARETTO, BURRO E PARMIGIANO

16,50

Ravioli gefüllt mit Kürbis mit Butter, Parmesan und Amaretto-Note  
*Ravioli filled with pumpkin, served with butter, Parmesan cheese and Amaretto*

### PACCHERI CON SALSICCIA, SCAMORZA E POMODORINI DI COLLINA

17,50

Breite Nudeln mit italienischer Wurst und geräuchertem Käse in Bergtomatensoße  
*Noodles with Italian sausage, smoked cheese and tomatoe sauce*

### TAGLIATELLE CON SALMONE E POMODORINI AL VINO BIANCO

18,50

Lange Nudeln mit frischem Lachs an Kräutern und Kirschtomaten in Weißweinsauce  
*Long noodles with salmon, herbs, cherry tomatoes and white wine sauce*

## Fleischgericht:

### PETTO DI ANATRA CON LAMPONI E POLENTA

27,50

Rosa gebratene Entenbrust mit warmer Himbeersoße und gegrillter Parmesan-Polenta  
*Grilled duck with warm raspberry-sauce and grilled Polenta with Parmesan cheese*

## Fischgericht:

### SALMONE GRIGLIATE CON ARANGIA E VERDURE

28,50

Gegrilltes Lachsfilet an Orangensauce, dazu Karotten, Auberginen und Zucchini  
*Grilled salmon with orange sauce, carrots, eggplant and zucchini*

## Pizza:

### PIZZA CON BURRATA, SALSICCIA E MELANZANE

18,50

Pizza belegt mit Tomatensauce, italiensicher Wurst, Aubergine und frischer Burrata  
*Pizza with tomatoe sauce, Italian sausage, eggplant and Burrata cheese*