

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B,I</sup>	12,80 €
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
<b>Finferli con Pinoli</b> <sup>J</sup>	12,90 €
Gebratene Pfifferlinge mit Pinienkernen in Rucola Beet, Parmesansplitter , Balsamico und Trüffel	
<b>Salata Caprese</b> <sup>D</sup>	9,10 €
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>Spaghetti Zio Angelo</b> <sup>A</sup>	10,90 €
Nudeln mit Frische Pesto von Tomaten	
<b>Plinn</b> <sup>A,B,D</sup>	14,90 €
Kleine Nudeltäschchen- mit Käsefüllung ,geklärter Butter, Trüffel Parmesansplitter	
<b>Pappardelle Famiole</b> <sup>A,J</sup>	14,30 €
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Mandeln, Basilikum und Kirschtomaten	
<b>Scaloppina ai Famiole</b> <sup>A,J,N</sup>	24,50 €
Kalbs-Medaillon mit Frische Pfefferlingen Kirschtomaten, Pinienkernen und Balsamico	
<b>Linguine con Finferli e pesto di Broccoli</b> <sup>A,N</sup>	13,80 €
Bandnudeln mit frische Pfefferlingen ,Pinienkernen und Broccoli-Pesto	
<b>Filettini Famiole</b> <sup>A,N,D</sup>	23,50 €
Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße	
<b>Bistecca di Manzo con Finferli</b>	25,50 €
Rostbraten mit gebraten-Pfefferlinge und Speck	
<b>Orata alla griglia</b> <sup>I</sup>	22,50 €
Dorade gegrillt	
Zu Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln oder marktfrisches Gemüse	

### Allergene

A. Glutenhaltiges	H. Krebstiere
B. Eier	I. Fisch
C. Erdnüsse	J. Schalenfrüchte
D. Milch	K. Soja
E. Sellerie	L. Senf
F. Sesam	M. Lupine
G. Weichtiere	N. Schwefeloxid, Sulfit

Alle Preise beinhalten Service und die MwSt von 19%

4 Konservierungsstoffe

5 Antioxidationsmittel

9 geschwärzt