

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Salata Caprese<sup>D</sup></b>	<b>9,10 €</b>
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>Crema di Zucca<sup>D</sup></b>	<b>6,50 €</b>
Kürbissuppe Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
<b>Vitello Tonnato<sup>B,I</sup></b>	<b>12,80 €</b>
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
<b>Risotto Gorgonzola Finferli Zucca e Speck<sup>D</sup></b>	<b>13,90 €</b>
Reis mit Gorgonzola, Pfifferlingen Kürbis und Speck	
<b>Pappardelle Zusapa<sup>A,D,N</sup></b>	<b>13,50 €</b>
Bandnudeln mit Kürbis, Salsiccia, Pfifferlingen, Sahne und Kirschtomaten	
<b>Pappardelle Crudo e Mele<sup>A</sup></b>	<b>13,90 €</b>
Bandnudeln mit Apfel Parma-Schinken und Kirschtomaten	
<b>Scaloppina ai Porcini<sup>A,J,N</sup></b>	<b>26,80 €</b>
Kalbs-Medaillon mit frische Steinpilzen, Kirschtomaten, Pinienkerne	
<b>Tagliata di Manzo ai Porcini</b>	<b>26,90 €</b>
Rostbraten geschnitten mit Frische Steinpilze, Rucola ,Trüffel	
<b>Filetto di Spigola<sup>A,C</sup></b>	<b>16,90 €</b>
Wolfbarschfilet mit Fusilli Nudeln, Kürbis und Broccoli-Pesto	
<b>Orata alla griglia<sup>I</sup></b>	<b>22,50 €</b>
Dorade gegrillt	
<b>Panna Cotta con Kaki e crema di Pistacchio<sup>B,D</sup></b>	<b>6,70 €</b>
Hausgemachter Kaki-Sahnepudding mit sizilianischer Pistaziencreme	

Zu Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln oder marktfrisches Gemüse

### Allergene

A. Glutenhaltiges  
B. Eier  
C. Erdnüsse  
D. Milch  
E. Sellerie  
F. Sesam  
G. Weichtiere

H. Krebstiere  
I. Fisch  
J. Schalenfrüchte  
K. Soja  
L. Senf  
M. Lupine  
N. Schwefeloxid, Sulfit

Alle Preise beinhalten Service und die MwSt von 19%

4 Konservierungsstoffe 5 Antioxidationsmittel

9 geschwärzt