## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Crema di Zucca</b> <sup>D,</sup> Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	7,90 €
Salata Caprese <sup>D</sup> Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	11,50 €
Vitello Tonnato B,I Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	14,80 €
Porcini e Rucola <sup>J,D</sup> Frische Steinpilze mit Pinienkern , Trüffel Parmesansplitter; Ruc	<b>19,20 €</b> ola
Pappardelle Porcini <sup>A</sup> Bandnudeln mit frischen Steinpilzen und Kirschtomaten	19,90 €
Bavette Orientale A,D,H,N Bandnudeln mit Curry ,Sahne Shrimps und Garnelen	16,90 €
Risotto Zucca e Gamberoni I,N Reis mi Kürbis , Shrimps Garnelen	17,80 €
Agnolotti alla Zucca A,B,D,L Ravioli mit Kürbisfüllung in geklärter Butter mit Salbei und Parmesansplitter	17,50 €
Linguine Al Ragù di Rana Pescatrice A.I,N Bandnudeln mi Seeteufelragu	18,80 €
Scaloppina ai Porcini A,J,N Kalbs-Medaillon mit Frische Steinpilzen Kirschtomaten, Pinienkern	<b>27,50</b> € Kartoffel
Dorade alla griglia <sup>I</sup> Gegrillte Dorade mit Gemüse	25,90 €
Coda di Rospo alla Provenzale I,N Seeteufel Medaillon mit Kirschtomaten Kräuter und Venere Reis	27,50 €
Panna Cotta con Kaki e crema di Pistacchio BJ,D  Hausgemachter Kaki-Sahnepudding mit sizilianischer Pistaziencreme  Allergene  A. Glutenhaltiges B. Eier B. Eier C. Erdnüsse  J. Schalenfrüchte	8,50 €
D. Milch E. Sellerie E. Sellerie E. Sesam E. Sesam M. Lupine G. Weichtiere N. Schwefeloxid, Sulfit Alle Preise beinhalten Service und die MwSt von 19 %	