

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Capesante ai Finferli</b> <sup>D,H</sup>	<b>18,90 €</b>
Jakobsmuscheln mit frischen Pfefferlingen, Parmesan und Trüffel	
<b>Salata Caprese</b> <sup>D</sup>	<b>9,10 €</b>
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>Finferli con Pinoli</b> <sup>J</sup>	<b>14,10 €</b>
Gebratene Pfifferlingen mit Pinienkernen in Rucola Beet, Parmesansplitter Balsamico und Trüffel	
<b>Pappardelle Famiole</b> <sup>A,J</sup>	<b>13,90 €</b>
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Kirschtomaten , Mandeln, Basilikum	
<b>Risotto ai Finferli</b> <sup>H</sup>	<b>16,50 €</b>
Reis mit Pfefferlingen , Kirschtomaten und Garnelen	
<b>Tagliata di Manzo ai Finferli</b>	<b>29,90 €</b>
Rostbraten geschnitten mit frischen Pfefferlingen ,Trüffel	
<b>Scaloppina ai Famiole</b> <sup>A,J,N</sup>	<b>25,50 €</b>
Kalbs-Medaillon mit Frische Pfefferlingen Kirschtomaten, Pinienkern und Balsamico	
<b>Filettini Famiole</b> <sup>A,N,D</sup>	<b>22,50 €</b>
Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße	
<b>Dorade alla griglia</b> <sup>I</sup>	<b>24,50 €</b>
Gegrillte Dorade	
<b>Filetto di Branzino e Finferli</b> <sup>L,J,N</sup>	<b>26,50 €</b>
Seewolffilet mit frischen Pfefferlingen , Kirschtomaten und Pinienkern	

Zum Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln oder marktfrisches Gemüse