

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Salata Caprese</b> <sup>D</sup>	11,50 €
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>Bresaola con Fico in Bellavista</b> <sup>D,J</sup>	18,50 €
Luftgetrockneter Rinderschinken mit Pinienkern , Feige, Parmesansplitter	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B,I</sup>	16,30 €
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
<b>Crema di Zucca</b> <sup>D,J</sup>	7,90 €
Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	
<b>Agnolotti alla Zucca</b> <sup>A,B,D,L</sup>	19,50 €
Ravioli mit Kürbisfüllung in geklärter Butter mit Salbei und Parmesansplitter	
<b>Pappardelle Zusapa</b> <sup>A,D,N</sup>	17,50 €
Bandnudeln mit Kürbis, Salsiccia, Pfifferlingen, Sahne und Kirschtomaten	
<b>Tagliatelle al Ragù di Cervo</b> <sup>A,E,N</sup>	17,90 €
Bandnudeln mit Hirschragout, Sahne, Rotwein und Preiselbeeren	
<b>Pappardelle Porcini</b> <sup>A</sup>	19,90 €
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen ,Pinienkern,und Kirschtomaten	
<b>Linguine ai Fichi d'India</b> <sup>A,D,N</sup>	17,50 €
Nudeln mit Kaktusfeigen Salsicciaragù	
<b>Triangolo di cinghiale</b> <sup>A,DN</sup>	18,80 €
Gefüllte Nudeln mit Wildschwein in Sahnesoße mit Steinpilzen	
<b>Scaloppina ai Porcini</b> <sup>A,J,N</sup>	27,50 €
Kalbs-Medaillon mit Frische Steinpilzen Kirschtomaten, Pinienkern Kartoffel	
<b>Dorade alla griglia</b> <sup>I</sup>	25,90 €
Gegrillte Dorade mit Kartoffel	
<b>Lucioperca</b> <sup>I</sup>	26,50 €
Zanderfilet mit Kürbiscreme, Mangold , Venere Reis	