

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Carpaccio di Capriolo** 15,50

Feines Carpaccio vom Reh mit Preiselbeeren und gehobelter Bergkäse

**Saute di Finferli** 16,50

Frische sautierte Pfifferlinge auf Schnittsalat und Burrata

## Zuppa

**Crema di Patate Dolci** 8,50

Süßkartoffelcreme Suppe mit Carpaccio von der Barbarie Entenbrust

## Pasta

**Linguine All' Astice** 22,50

Linguine mit frischen Hummer, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

**Mezzelune di Rape Rosse** 16,50

Hausgemachte Mezzelune Pasta gefüllt mit Rote Bete auf Büffel Caciocavallo Creme und Mohn

## Pesce

**Coda di Rospo al Guanciale** 24,50

Frische Seeteufelmedaillons mit Guanciale an Prosecco Schaum, dazu Cannellini Bohnen und gebratene Kartoffeln

**Filetto di Lucioperca** 27,50

Filet vom frischen Zander (Wildfang), serviert auf Linsen und Kartoffeln

## Carne

**Petto di Faraona Ripieno di Carciofi** 22,50

Supreme von der Perlhuhnbrust mit Artischocken gefüllt an Portwein Sauce, dazu grüne Bohnen und hausgemachte Kartoffel Kroketten

**Guance di Vitello Brasate** 20,50

Geschmorte Kalbsbäckchen, serviert mit Sellerie Püree und Brokkoli

## Pizza

**Pizza con Crema di Zucca, Funghi Misti e Stracciata di Burrata** 17,50

Holzofenpizza mit Kürbiscreme, frischen Steinpilzen und gezupfter Burrata

## Dolce

**Mousse al Caffè** 7,50

Hausgemachtes Kaffee Mousse

**Käseplatte (1 Person)** 8,50

**Holunderschorle mit Minze und Limette** 0,4 l 3,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien- oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.