

Wochenkarte

Antipasti

Sfogliatina di Porcini

Hausgemachtes Blätterteigtörtchen mit Steinpilzen auf Gorgonzola Sauce und Wallnüssen

15,50

Carpaccio di Tonno

Feines Carpaccio vom frischen Thunfisch mit Fenchel und Zitrusfrüchte Dressing

16,50

Zuppa

Crema di Cavolfiore

Blumenkohlcreme Suppe mit gegrillten Garnelen

8,50

Pasta

Tortelli di Zucca alla Mantovana

Hausgemachte Tortelli mit feiner Kürbis – Amaretti Füllung an Butter und Salbei Sauce

15,50

Pizzoccheri di Grano Saraceno con Punte di Filetto

Hausgemachte Buchweizen Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und gehobeltem Bergkäse

17,50

Pesce

Filetto di Sarago

Filet von der frischen Geißbrasse(Wildfang) an Safransauce, serviert mit Spinat und Schwarzwurzel

22,50

Trancio di Merluzzo

Filet vom frischen Kabeljau, serviert mit Porre, Oliven und eingelegten Tomaten

24,50

Carne

Filetto di Vitello allo Speck

Rosa gebratene Kalbsfilet im Speckmantel mit schwarzem Trüffel, dazu Kräutersaitlinge und gebratene Kartoffeln

27,50

Brasato di Manzo

Rinderschmorbraten mit eigener Jus, dazu gegrillte Polenta und Kohlrabi

20,50

Pizza

Pizza Bianca con Salame Piccante, Cime di Rapa e Pecorino

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit pikanter Salami, Wildbrokkoli und gehobelter Pecorino Käse

16,50

Dolce

Mousse di Castagne

Feines hausgemachtes Maronen Mousse

7,50

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.