

# WOCHENKARTE

VOM 15.10.2024 – 27.10.2024

## PIATTI DI ENTRATA

<b>Porcini arrosto con sfornato di zucca</b>	16,50
Steinpilze   Kürbisflan   Parmesanschaum	
<b>Impepata di Cozze e crostone</b>	
Für 1 Person Miesmuscheln im Weißweinsud   feines Gemüse   geröstetes Brot	12,50
Für 2 Personen Miesmuscheln im Weißweinsud   feines Gemüse   geröstetes Brot	24,00

## ZUPPA

<b>Velutata di porri e patate con tartufo</b>	9,50
Getrüffelte Kartoffel – Lauchsuppe   Crostini	

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti Carbonara</b>	18,50
Klassische Zubereitung   Guanciale   Pecorino	
<b>Garganelli con Ragù di Vitello</b>	20,50
Garganelli   Kalbsragout   Salbei	
<b>Tagliolini I Tartufo Nero</b>	24,50
Hausgemachte Tagliolini   Schwarzer Trüffel	

## SECONDI PIATTI PESCE

<b>Filetto di Branzino alla Griglia</b>	28,50
Wolfsbarschfilet   Pinienkern – Salsa   gegrillte Artischocken   Rosmarin - Kartoffeln	

## SECONDI PIATTI CARNE

<b>Guance di manzo brasate con crocchetta di patate e cime di rapa</b>	24,50
Geschmorte Rinderbäckchen   Kartoffelkrokette   Stängelkohl	

## PIZZA

<b>Pizza Rosso I Fior di latte I Polpette di manzo I Crema di Pecorino</b>	16,50
Fior di Latte   Rindfleischbällchen vom Rind   Pecorino-Creme	

## DOLCE

<b>Crema catalan di fava di tonka</b>	9,50
Tonkabohnen – Crème Brulée   Zwetschenkompott mit Rosmarin	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien- oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.