

SPECIALITÀ

--- Antipasti

CARPACCIO DI VITELLINA	Kalbfleischcarpaccio m/ gerösteten Mandeln, Rucola, Granatapfel & Parmesan an Maracujajus	12,5
TAGLIATA DI CINGHIALE	Tranchen v/ Wildschwein an Stängelkohl, Kirschtomaten & Pecorinokäse	16,5

--- Pasta

TAGLIOLINI CASTAGNE	dünne Bandnudeln m/ Steinpilzen, Parmesan & Trüffel an Kastaniencreme	22,5
AGNOLOTTI ZUCCA MANTOVANA	Ravioli gefüllt m/ Kürbis, an Kürbissauce, Parmaschinken, Rucola & Parmesan	20,5
PAPPARDELLE RAGU ANATRA	breite Bandnudeln m/ Entenragout, Orangen, Pinienkernen & Parmesan	15,5
TAGLIATELLE PESTO RUCOLA	breite Bandnudeln m/ getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucolapesto, Rinderfiletstreifen, Parmesan & Trüffel	18,5
SPAGHETTI NERI	schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce	16,5

--- Riso

RISOTTO NERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ Birne, Zitrone, gerösteten Mandeln, Taleggiokäse & gegrillten Jakobsmuscheln	20,5
--------------	---	------

--- Pesce

FILETTI DI BROTULA	Filets v/ Meeres-Wels v/ Grill an Rucolacreme & Kastaniencreme, dazu Karotten & rote Beete	20,5
--------------------	--	------

--- Carne

FAGGIANO AMALFI	Fasanenbrust an Creme v/ Amalfizitronen, Limoncello & Basilikum, dazu Kartoffeln m/ Zitronenmelisse	19,5
-----------------	---	------

--- Dessert

TORTA CAPRESE	Mandel-Schokokuchen m/ Vanilleeis & Waldbeeren	6,5
---------------	--	-----