

# lo chef consiglia

## Empfehlungen der Küche zum Herbst

### V o r s p e i s e n & m e h r

<b>Crema di Zucca</b> feine Kürbiscremesuppe	5,00
<b>Calamaretti e Sardelle su Rucola</b> Babycalamari und Sardellen auf Rucola mit Cherrytomaten	9,50
<b>Vitello Tonnato</b> dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce auf karamelisiertem Kürbis	9,50
<b>Ravioli al Burre e Salvia</b> hausgemachte mit Kürbis gefüllte Nudeln, mit Walnüssen in Butter und Salbei als Hauptgericht	8,50 14,50
<b>Tagliolini al Tartufo</b> hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert als Hauptgericht	9,00 15,50

### H a u p t g e r i c h t e

<b>Black Angus Entrecôte ai Funghi</b> Black Angus Entrecôte mit gebratenen Champignons und Kräutern, serviert mit kleinen Kartoffeln in der Schale	22,50
<b>Carré d'Agnello al Rosmarino</b> Lammkarree-Medaillons mit Rosmarin im Lammesud, dazu mit Kürbis gefüllte hausgemachte Nudeln	21,50
<b>Petto d'Anatra all'Arancia e Maroni</b> zarte Entenbrust mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce, serviert mit hausgemachten Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen	19,50
<b>Gamberoni Naturale</b> Riesengarnele aus Wildfang mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl (ca.300 g), dazu Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	23,50
<b>Fichi al Pepe Verde</b> Feigen, grüner Pfeffer und Vanilleeis, mit Kirschwasser flambiert	6,50