

Empfehlungen der Küche zum Herbst

Vorspeisen & mehr

Crema di Zucca 7,00
feine Kürbiscremesuppe mit Scampi und Trüffeln

Mezzaluna Ripiena d'Anatra 9,50
mit Ente gefüllte Nudeln in Portweinsauce mit Trüffeln
als Hauptgericht 15,50

Ravioli Ripieni di Cervo e Marroni 10,50
Ravioli gefüllt mit Hirsch und Maronen, serviert mit
karamellisierten Maronen in feiner Rotweinsauce
als Hauptgericht 16,50

Triangolini di Barbabietola Rossa Ripieni di Cinghiale e Mele 10,50
Rote Beete Nudeln gefüllt mit Wildschwein und Apfel
in Calvados-Sauce, serviert mit karamellisiertem Apfel
als Hauptgericht 16,50

Tagliolini al Tartufo 9,50
dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert
als Hauptgericht 15,50

Hauptgerichte

Petto d'Anatra all'Arancia e Maroni 18,50
Entenbrust mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce,
serviert mit hausgemachten Nudeln

Saltimbocca di Cinghiale 16,50
Wildschweinrückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und
Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert mit
Rotweinbirne kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Medaglioni di Cervo con Crosta 22,50
Rehrückenmedaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce,
serviert mit hausgemachten Nudeln, frischen Trüffeln und Rotweinbirne

Gamberoni Naturale 24,50
2 Riesengambas aus Wildfang ca. 400 g,
dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Dolce

Fichi al Pepe Verde 6,50
Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis mit Kirschwasser flambiert