

menu 1

Crema di Scampi

feine Hummer-Cremesuppe mit Scampi

Petto d'Anatra all'Arancia e Maroni

zarte Entenbrust mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce,
serviert mit hausgemachten Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen

Creme Brûlée

mit feiner am Tisch flambierter Karamelkruste

29,50 €

menu 2

Tagliolini al Tartufo

dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln
im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert

Medaglioni di Capriolo ai Fichi

Rehrückenmedaillons mit Feigen, grünem Pfeffer an Wildjus,
serviert mit Nudeln mit Kürbisfüllung und Rotweibirne

Fichi al Pepe Verde

Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis mit Kirschwasser flambiert

38,50 €