

## Unsere aktuellen Empfehlungen zur Saison

### Vorspeisen & mehr

#### *Crema di Scampi* 7,00

*feine Hummercremesuppe mit Scampi*

#### *Tagliatelle ai Scampi* 8,50

*hausgemachte Bandnudeln mit kleinen und großen Garnelen in Basilikum-Sauce*

als Hauptgericht 14,50

#### *Tortelloni Ripieni di Brie e Fichi* 9,50

*Tortelloni gefüllt mit Brie und Feigen in Trüffelcremesauce mit frischen Trüffelscheiben*

als Hauptgericht 15,50

#### *Cavatelli con Tonno* 8,50

*Cavatelli-Nudeln mit Thunfisch, Kapern und Oliven in rotem Pesto von getrockneten Tomaten*

als Hauptgericht 14,50

#### *Tagliolini al Tartufo* 9,50

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

als Hauptgericht 15,50

### Hauptgerichte

#### *Carré d'Agnello* 22,50

*Lammkarree-Medaillons vom Grill, serviert mit Kartoffeln und Gemüse*

#### *Saltimbocca di Cinghiale* 19,50

*Wildschweinrückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert mit kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse*

#### *Creekstone Black Angus Entrecôte alla Griglia* 29,50

*Black Angus Entrecôte von der Creekstone Farm (USA) vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, serviert mit gebratenen Champignons und Rosmarinkartoffeln*

#### *Merluzzo al Prosecco e Zafferano* 19,50

*Kabeljaufilet in Proseccosauce mit Safranfäden, serviert mit Zucchini und Kartoffeln*

#### *Gamberoni Naturale* 26,50

*2 Riesengambas aus Wildfang ca. 400 g, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino*