

# NUOVA ITALIA

Ristorante 

## Vorspeisen & mehr

<b>Crema di Aragosta</b>	9,50
feine Hummercremesuppe mit Scampi und Trüffeln	
<b>Ravioloni Carciofi e Stracchino</b>	11,50
mit Artischocken und Stracchino (cremiger italienischer Frischkäse) gefüllte Nudeln, serviert mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten	
als Hauptgericht	19,50
<b>Tagliolini al Tartufo</b>	11,50
dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert	
als Hauptgericht	19,50

## Hauptgerichte

<b>Tre Tipi di Gnocchi Ripieni</b>	14,50
dreierlei Gnocchi: gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone, serviert mit Butter und Salbe und Cherrytomaten	
<b>Ravioloni ai Porcini</b>	19,50
mit Trüffel gefüllte Nudeln, serviert mit Zucchini und Steinpilzen in Sahnesauce	
<b>Triangolini di Barbabietola Rossa Ripieni</b>	19,50
Rote Bete Nudeln gefüllt mit Ziegenkäse	
<b>Panzerotti Pesce Spada</b>	19,50
mit Schwertfisch gefüllte Teigtaschen, serviert mit Butter und Salbei	
<b>Saltimbocca di Cinghiale</b>	25,50
Wildschweinrückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert mit gefüllten Gnocchi	
<b>Medaglioni di Cervo con Crosta</b>	29,50
Rehrückenmedaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce, serviert mit Triangolini	
<b>Carré d'Agnello alla Griglia</b>	29,50
Lammkarree vom Grill, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln	
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	29,50
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, serviert mit gebratenen Champignons, Gemüse und kleinen Kartoffeln	
<b>Merluzzo con Salsa al Prosecco</b>	25,50
Kabeljau mit Zucchinistreifen und Gnocchi in feiner Proseccosauce	
<b>Gamberoni Naturale</b>	32,50
zwei Riesengambas aus Wildfang, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	