

## Empfehlungen der Küche zum Herbst

Vorspeisen & mehr

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

**Tagliatelle alla Barbabietola Rossa** 10,50  
*hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete,  
Lachsstreifen, Kürbiswürfeln und Seegrass*

als Hauptgericht 15,50

**Tagliolini al Tartufo** 10,50  
*dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib  
geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert*

als Hauptgericht 15,50

Hauptgerichte

**Gnocchi Ripiena con Porcini** 15,50  
*mit Steinpilzen gefüllte Nudeln,  
serviert mit Entenbruststreifen in Basilikumsauce*

**Ravioli Ripieni di Cervo e Marroni** 16,50  
*Ravioli gefüllt mit Hirsch und Maronen, serviert mit Hirschstreifen  
und Maronen in feiner Rotweinsauce*

**Triangolini di Barbabietola Rossa Ripieni di Cinghiale e Mele** 16,50  
*Rote Bete Nudeln gefüllt mit Wildschwein und Apfel, serviert  
mit Wildschweinstreifen und Apfel in Calvados-Sauce*

**Petto d'Anatra all'Arancia e Maroni** 22,50  
*Entenbrust mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce,  
serviert mit hausgemachten Nudeln*

**Saltimbocca di Cinghiale** 20,50  
*Wildschweinerückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und  
Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein,  
serviert kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse*

**Medaglioni di Cervo con Crosta** 24,50  
*Rehrückenmedaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce,  
serviert mit hausgemachten Nudeln und frischen Trüffeln*

**Carré d'Agnello alla Griglia** 22,50  
*Lammkarree vom Grill, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln*

**Entrecôte alla Griglia** 24,50  
*Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone,  
serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln*

**Gamberoni Naturale** 28,50  
*2 Riesengambas aus Wildfang,  
dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino*