

Empfehlungen der Küche zum Herbst

Vorspeisen und mehr

Crema di Zucca <i>feine Kürbiscremesuppe mit Scampi und Trüffeln</i>	10,50
Tagliolini alla Barbabietola Rossa <i>hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete, Scampi, Kürbiswürfeln und Seegras</i>	11,50
<i>als Hauptgericht</i>	19,50
Tagliolini al Tartufo <i>dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Käselaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert</i>	11,50
<i>als Hauptgericht</i>	19,50

Hauptgerichte

Panzerotti Ripieni di Cervo <i>Cappellacci, eine italienische Nudelspezialität gefüllt mit Hirsch, serviert mit gebratenem Kürbis in in Waldpilz-Käutersauce</i>	19,50
Ravioli Ripieni di Capriolo e Tartufo <i>Ravioli gefüllt mit Reh und Trüffel, serviert mit Rehstreifen in Cherrytomatensauce mit Oliven und Rosmarin</i>	19,50
Cappellacci di Barbabietola Rossa Ripieni di Cinghiale e Mele <i>Rote Bete Nudeln gefüllt mit Wildschwein und Apfel, serviert mit Wildschweinstreifen in Calvadossauce mit karamellisierten Apfelspalten</i>	19,50
Gnocchi Ripiena con Porcini <i>mit Steinpilzen gefüllte Nudeln, serviert mit Entenstreifen und Pistazien-Pesto</i>	18,50
Anatra all'Arancia e Maroni <i>Ente mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce, serviert mit hausgemachten Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen</i>	21,50
Saltimocca di Cinghiale <i>Wildschweinrückenmedaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse</i>	24,50
Medaglioni di Cervo con Crosta <i>Hirschrückenmedaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Nudeln und frischen Trüffeln</i>	29,50
Carré d'Agnello alla Griglia <i>Lammkarree vom Grill, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln</i>	28,50
Entrecôte alla Griglia <i>Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitronen, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln</i>	29,50
Gamberoni Naturale <i>Riesengamba aus Wildfang, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	29,50
Fichi al Pepe Verde <i>Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis mit Kirschwasser flambiert</i>	10,50