

Empfehlungen der Küche

Vorspeisen und mehr

Zuppa d' Aragosta 10,50
mit Hummer gefüllte Safran-Ravioloni in Hummercremesuppe

Tagliolini alla Barbabietola Rossa 11,50
hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete, Scampi und Seegras
als Hauptgericht 19,50

Tagliolini al Tartufo 11,50
dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert
als Hauptgericht 19,50

Hauptgerichte

Panzerotti Ripieni di Cerva e Castagne 18,50
Teigtaschen gefüllt mit Hirsch und Maronen, serviert in Rotweinsauce mit Beerenfrüchten

Panzerotti Ripieni di Pesce Spada e Limone 19,50
Teigtaschen gefüllt mit Schwertfisch und Zitrone, serviert mit Zucchini und frischer Minze

Due di Gnocchi 20,50
mit Rote Bete und getrockneten Tomaten gefüllte Kartoffelteignudeln und mit Tomate und Mozzarella gefüllte Kartoffelteignudeln, serviert mit Butter und Salbei

Ravioloni Zafferano Ripieni con Carciofi 22,50
Safran-Nudeln gefüllt mit Hummer, serviert mit gebratenen Artischocken, frischer Minze und Petersilie

Cappellacci di Barbabietola Rossa 19,50
Rote Bete Nudeln gefüllt mit Wildschwein und Apfel, serviert mit Wildschweinstreifen in Calvadosauce mit karamellisierten Apfelspalten

Anatra all' Arancia e Castagne 22,50
Ente mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce, serviert mit hausgemachten Gnocchi

Saltimbocca di Cinghiale 24,50
Wildschweintrücken-Medaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren in einer Sauce von weißem Portwein, serviert kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Medaglioni di Cervo con Crosta 29,50
Hirschrücken-Medaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Nudeln und frischen Trüffeln

Carré d'Agnello alla Griglia 28,50
Lammkarree-Medaillons, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln

Entrecôte alla Griglia 32,50
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln

Gamberoni Naturale 32,50
2 Riesengambas aus Wildfang, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino