



## Empfehlungen der Saison

### Vorspeisen & mehr

	<b>Crema di Zucca</b>	9,50
	unsere feine Kürbiscremesuppe mit Scampi und Trüffeln	
	<b>Tortellacci Ripieni di Zucca</b>	10,50
Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen, serviert auf Kürbisragout und Zucchini		
	als Hauptgericht	18,50
	<b>Ravioli Ripieni di Zucca e Amaretti</b>	10,50
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amaretti, serviert in Butter und Parmesan		
	als Hauptgericht	18,50
	<b>Tagliatelle Scampi</b>	11,50
hausgemachte Bandnudeln mit Kürbiswürfeln, gebratenen Garnelen, Olivenöl und Knoblauch		
	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>Tres di Pasta</b>	21,50
drei verschiedene hausgemachte gefüllte Nudelspezialitäten mit Butter, Salbei und Parmesan		
	<b>Carré d'Agnello alla Griglia</b>	28,50
Lammkarree vom Grill, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln		
	<b>Entrecôte alla Griglia</b>	28,50
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln		
	<b>Gamberoni Naturale</b>	32,50
2 Riesengambas aus Wildfang ca. 400 g, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino		

### Dolce

	<b>Fichi al Pepe Verde</b>	10,50
Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis mit Kirschwasser flambiert		