

Menüs zum Herbst

menu 1

Crema di Zucca

feine Kürbiscremesuppe mit Scampi und Trüffeln

Petto d'Anatra all'Arancia e Maroni

*Entenbrust mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce,
serviert mit hausgemachten Nudeln*

Crème brûlée

Dessert mit Karamellkruste

30 €

menu 2

Tagliatelle alla Barbabietola Rossa

*hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete,
Lachsstreifen, Kürbiswürfeln und Seegrass*

Medaglioni di Cervo con Crosta

*Rehrückenmedaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce,
serviert mit hausgemachten Nudeln und frischen Trüffeln*

Fichi al Pepe Verde

*Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis
mit Kirschwasser flambiert*

36 €