

tempo di funghi

VORSPEISEN & MEHR

Porcini Trifolati 14,50

gebratene Steinpilze mit Rosmarin, würzigem Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola im Parmesannest

Cantarelli Trifolati 14,50

gebratene Pfifferlinge mit Salbei, würzigem Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola im Parmesannest

Tagliolini ai Cantarelli 12,50

hausgemachte dünne Bandnudeln mit Pfifferlingen, Cherrytomaten, Parmaschinken und Parmesan

als Hauptgericht 19,50

Tagliolini al Tartufo 12,50

hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert

als Hauptgericht 19,50

HAUPTGERICHTE

Tortellacci al Erbe ai Cantarelli 19,50

hausgemachte mit Pfifferlingen gefüllte Nudeln, serviert mit Cherrytomaten, Rosmarin und Pfifferlingen

Ravioli ai Porcini 19,50

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und pikanten Provolone-Käse, serviert gebratenen Steinpilzen

Carré d'Agnello alla Griglia e Cantarelli 32,50

Lammkarree vom Grill, serviert mit frischen Pfifferlingen und kleinen Kartoffeln

Medaglioni ai Porcini 20,50

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln

Medaglioni ai Cantarelli 20,50

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in Sahnesauce, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln

Milanese di Vitello con Cantarelli 23,50

Kalbsrücken paniert, mit Pfifferlingen in Sahnesauce, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln