

## Der Küchenchef empfiehlt

CREMA DI ZUCCA CON SALMONE Kürbiscremesuppe verfeinert mit geräuchertem Lachs	6,50 €
CARPACCIO DI ANTRA Entencarpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan	13,50 €
TRIANGOLI RIPIENI CON ZUCCA E PORCINI Dreieckige Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Steinpilzen auf Pistaziencremesauce mit Parmesanscheiben	14,50 €
RISOTTO ISCHITANA Risotto mit Jakobsmuscheln, Schwertfisch und Gambas mit Kräutern und Kirschtomaten	14,50 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesananlaib mit frischen Trüffeln	17,50 €
PIZZA ROMAGNOLA Mit Rucola , Bresaola, frischen Feigen und Parmesan	12,50 €
ORATA ALLA GRIGLIA Frische Dorade vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln	19,50 €
MEDAGLIONI DI PESCATRICIE AL ´ORANGE Gebratene Seeteufelmedaillons vollendet in einer Orangen-Cointreausauce, dazu Kürbispüree und Spinat	23,50 €
FARAONA SAN GIMIGANO Perlhuhnbrust gefüllt mit Kräuterseitlingen und Ricotta in einer Trüffelsauce, dazu Duchesse- Kartoffeln und Gemüse	21,50 €
FICHI IN PADELLA ALLA BELLA LUISA Frische Feigen mit Walnüssen, Akazienhonig und Vanilleeis	6,50 €
SEMIFREDO MENTA E CIOCCOLATO Mintz-Schokoladen-Parfait	6,50 €

