

Der Küchenchef empfiehlt

ZUPPA DI CECI E FUNGHI CON OCA Kichererbsen-Champignonsuppe mit Gänsekleineinlage	6,50 €
SPADA ALLA SCILLA Geräucherter Schwertfisch mit Granatapfel in einer Pampelmusen Vinaigrette	14,50 €
TRIANGOLI RIPIENI DI TARTUFO E CAPRA Triangoli gefüllt mit Trüffeln und Ziegenkäse auf einer Talegosauce und gehobeltem frischen Trüffeln	15,50 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesananlaib mit frischen Trüffeln	17,50 €
PIZZA GUIDITTA Mit Zucchini und Tiroler Speck	12,50 €
ORATA ALLA GRIGLIA Frische Dorade vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln	19,50 €
FILETTI DI BRANZINO ALLA ODORI E ZAFARANO Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräutern und Creme-Fraiche-Zaferansauce; dazu Stammkartoffeln und Spinat	23,50 €
COSCIA DI CAPRIOLO AL FORNO Rehkeule mit Rotwein und Wacholderbeeren im Ofen geschmort; dazu Butterrosenkohl und Steinpilzpolenta	22,50 €
COSCIA D'OCA AL FORNO Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit Apfelrohl, Bratapfel und Klöße	21,50 €
PERE ALL'AMARETTINI Pochierte Birnen auf einem Amarettini-vanillespiegel mit einem hauch Zartbitterschokolade	6,50 €
SEMIFREDO MENTA E CIOCCOLATO Minz-Schokoladen-Parfait	6,50 €

