

Antipasti

Crema di zucca con tartufo
Kürbiscremesuppe mit Trüffel 14,00

Consiglio Empfehlung

Carpaccio di tonno e pesce spada con rucola, pomodori secchi e capperi
Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio
mit Rucola, luftgetrockneten Tomatenstreifen und Kapern 20,00

Carpaccio di salmone e coda di rospo con filetti di arancia, menta e pinoli
Lachs- und Seeteufel-Carpaccio
mit Orangenfilets, Minze und Pinienkernen 22,00

**Carpaccio di barbabietola
con burrata e chips di pancetta e noci caramellate**
Rote-Bete-Carpaccio
mit cremigem Burrata-Käse, Speck-Chips und karamellisierten Walnüssen
21,50

**Insalata di erbe selvatiche
con calamari grigliati, finferli e cubetti di patate**
Wildkräutersalat
mit gegrillten Calamari, Pfifferlingen und Kartoffelwürfeln 22,00

Pasta

Ravioli di zucca
Handgemachte Kürbistravioli
in einem Salsiccia-Tomaten-Ragout mit Parmesan 20,50

Ravioli con ripieno di fichi e prosciutto crudo
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Feigen und rohem Schinken
in Butter-Salbei-Sauce mit Parmesan 20,50

Paccheri con scampi e funghi porcini (leggermente piccanti)
Paccheri mit Scampi und Steinpilzen (leicht pikant) 23,50

Pesce

Filetto Branzino alla griglia Wolfbarsch vom Grill (400-600 g) 28,00

Branzino in crosta di sale Wolfsbarsch in Salzkruste 30,00

Carne

Filetto di vitello con funghi porcini
Kalbsfilet mit gebratenen Steinpilzen und frischen Kräutern 37,50

Fegato di vitello in salsa di burro e salvia
Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce 28,50

Guance di vitello brasate al cannonau
In Cannonau geschmorte Kalbsbäckchen
mit hausgemachtem Sellerie-Kartoffel-Püree 36,00