

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

Zuppa di zucca con carne di petite *G, I, N*

Kürbissuppe | Kammuschelfleisch

Pumpkin soup | Scallop meat

14,50 €

Carpaccio di zucca con gamberi marinati *B*

Kürbis Carpaccio | Marinierte Garnelen

Pumpkin carpaccio | Marinated prawns

15,50 €

Cozze al vino bianco o pomodoro, pane tostato *A, L, N*

Miesmuscheln | Weißweinsauce oder Tomatensauce | Geröstetes Brot

Mussels | white wine sauce or tomato sauce | toasted bread

13,50 €

Tortelloni ripieni con zucca, burro, semi di zucca arrostiti *A, C, G, H*

Große Torteloni gefüllt mit Kürbis | Buttersauce | Geröstete Kürbiskerne

Large torteloni filled with pumpkin | butter sauce | roasted pumpkin seeds

19,50 €

Risotto con zucca e taleggio *G*

Risotto | Kürbis | Taleggio Käse

Risotto | Pumpkin | Taleggio cheese

18,50 €

Filetto di scorfano atlantico in kruste di pinoli e olive in  
salsa di vino bianco con caperi e pomodorini, contorno di verdure *A, D, G, L*

Rotbarschfilet mit Pinienkerne-Oliven Kruste | Weißweinsauce | Kapern | Cherrytomaten | Gemüse

Redfish fillet with pine nut and olive crust | white wine sauce | capers | cherry tomatoes | vegetables

27,50 €

Filetto di agnello, spinaci, patate

Lammfilet vom Grill | Spinat | Kartoffeln

Grilled lamb fillet | spinach | potatoes

29,50 €

Crème brûlée *A, G*

7,50 €

Extra Trüffel

7,00 €