

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

**Crema di patate con pancetta  
arrostita e crostini al timo *A1, G***

Kartoffelcremesuppe | Geröstetem Speck | Thymian Croutons  
Cream of potato soup | roasted bacon | thyme croutons

**12,00 €**

**Carpaccio di salmone e pesce spada con  
sformatino di spinaci e gamberi marinati *B, C, D, G***

Carpaccio vom Lachs | Schwertfisch | Spinat flam | Marinierten Garnelen  
Salmon carpaccio | swordfish | spinach flam | marinated prawns

**18,50 €**

**Spaghetti alle cozze e zafferano *A1, L, N***

Spaghetti | Miesmuscheln | Safran  
Spaghetti | mussels | saffron

**19,50 €**

**Pappardelle al ragu di cinghiale *A1, C, G, I, L***

Breite Bandnudeln | Wildschweinragout  
Wide ribbon noodles | Wild boar ragout

**19,50 €**

**Pollastra ripiena alla crema di tartufo  
in salsa al ragu di funghi con patate *A1, G, L***

Pouardenbrust gefüllt mit Trüffelcreme | Pilzragout Sauce | Kartoffeln  
Poulard breast stuffed with truffle cream | mushroom ragout sauce | potatoes

**26,50 €**

**Rana pescatrice con castagne e  
contorno di spinaci e patate *A1, D, L***

Seeteufelmedaillons | Maronen | Spinat | Kartoffeln  
Monkfish medallions | chestnuts | spinach | potatoes

**29,50 €**

**Crème brûlée *G***

**8,50 €**

**Extra Trüffel**

**8,00 €**