

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vellutata di zucca con gamberi e semi di zucca arrostiti *B, H*

Kübiscremesuppe | Garnelen | geröstete Kürbiskerne
Pumpkin cream soup | Prawns | Roasted pumpkin seeds

14,50 €

Carpaccio di zucca con buratino acetlo di melograno o semi di zucca arotitti *B, I, N*

Kürbis Carpaccio | Buratino | Balsamico Granatapfel | Geröstete Kürbiskerne
Pumpkin carpaccio | Buratino | Balsamic pomegranate | Roasted pumpkin seeds

16,50 €

Risotto con zucca e fontina *G*

Risotto | Kürbis | Fontina Käse
Risotto | Pumpkin | Fontina cheese

19,50 €

Spaghetti alle cozze al vino bianco *A1, G, L, N*

Spaghetti | Miesmuscheln | Weißweinsauce
Spaghetti | Mussels | White wine sauce

16,50 €

Frutti di mare tiepida con crostini *A1, A1, B, L, N*

Meeresfrüchte | Weißwein-Tomatensud | Geröstetes Brot
Seafood | White wine and tomato sauce | Toasted bread

28,50 €

Pesce spada alla ghiotta con verdure *A1, I, L*

Schwertfisch Celeri | Zwiebeln | Oliven | Tomaten | Gemüse
Swordfish Celeri | Onions | Olives | Tomatoes | Vegetables

26,50 €

Scaloppina porcini in salsa di tartufo, linguine *A1, C, G*

Kalbfleisch | Steinpilze | Trüffelsauce | Linguine
Veal | Porcini mushrooms | Truffle sauce | Linguine

36,00 €

Crème brûlée *C, G*

8,50 €

Extra Sommer Trüffel

8,00 €