

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

**Vellutata di lenticchie /**

Linsencremesuppe  
lentil cream soup

**9,00 €**

**Funghi geloni gratinati A1, G**

Gratinierte Austernpilze  
Gratinated oyster mushrooms

**13,00 €**

**Bruschetta con moscardini alla quezetto A1, L, N**

Bruschetta | Baby Oktopus | pikante Tomatensauce  
Bruschetta | Baby octopus | Spicy tomato sauce

**14,50 €**

**Melanzane parmigiana A1, G**

Auberginen Auflauf  
Aubergine casserole

**19,50 €**

**Gnocchi con pere, noce in salsa di gorgonzola A1, C, G, H3**

Gnocchi | Birne | Walnüsse | Gorgonzolasauce  
Gnocchi | Pear | Walnuts | Gorgonzola sauce

**18,50 €**

**Lasagne con salmone e zucchini A1, C, G, D**

Lasagne | Lachs | Zucchini  
Lasagne | Salmon | Courgette

**22,50 €**

**Pappardelle con ragu di cinghiale A1, C, L, I**

Pappardelle | Wildschweinragout  
Pappardelle | Wild boar ragout

**21,00 €**

**Brodeto di pesce con pane arostiti A1, B, D, L, N**

Fischeintopf  
Fish stew

**29,00 €**

**Fegato di vitello alla veneziana con patate A1, G, L**

Kalbsleber auf venezianische Art | Kartoffeln  
Veal liver Venetian style | Potatoes

**19,50 €**

**Crème brûlée C, G**

**7,50 €**

**Extra Trüffel**

**8,00 €**