

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

### **Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

**9,00 €**

### **Funghi geloni gratinati A1, G**

Gratinierte Austernpilze

Gratinated oyster mushrooms

**13,00 €**

### **Polpo all'acqua pazza L, N**

Oktopus | Tomaten | Weißwein | pikant

Octopus | Tomatoes | White wine | spicy

**18,50 €**

### **Grantortelli ripieni di funghi porcini in crema di tartufo A1, G, L**

Grantortelli gefüllt mit Steinpilze | Trüffelcreme

Grantortelli stuffed with porcini mushrooms | Truffle cream

**18,50 €**

### **Lasagne bolognese A1, C, L, I**

Lasagne | Hackfleisch | Tomatensauce | Béchamel

Lasagne | Minced meat | Tomato sauce | béchamel

**18,50 €**

### **Paccheri con ragù di cinghiale A1, L, I, G**

Paccheri | Wildschweinragout

Paccheri | Wild boar ragout

**21,00 €**

### **Orata intera al forno con contorno di verdure D**

Ganze Dorade aus dem Ofen | Gemüse

Whole sea bream from the oven | Vegetables

**35,00 €**

### **Scaloppina di vitello con funghi porcini in salsa**

**di vino bianco, accompagnata da patate A1, G, L**

Kalbsscaloppina | Steinpilze | Weißweinsauce | Kartoffeln

Veal scaloppine | Porcini mushrooms | White wine sauce | Potatoes

**32,00 €**

### **Tiramisú dubai G**

**9,50 €**

### **Extra Trüffel**

**8,00 €**

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.