

UNSERE

Saisonkarte

APERITIVI

Aperitivi mit Alkohol

Lillet Wildberry, Hugo oder Aperol Sprizz	7,90
Ingwer Spritz mit Ingwer und Prosecco	7,90
Winter Gin Tonic mit Caramel und Zimt	7,90

alkoholfreie Aperitivi:

Crodino oder San Bitter (alkfrei)	5,90
Apfel Bitter Sprizz (alkfrei)	7,50
Gin Tonic (alkfrei) mit Himbeeren	7,50

ANTIPASTI UND ZUPPE

Crema di Casagne (vegetarisch)	8,80
Kastaniencremesuppe mit Chilifäden	
Gegrillte Artischocke mit geräuchertem Lachs	16,80
Gegrillte Artischocke mit geräuchertem Lachs	
Caprino su Barba Bietola	14,90
Ziegenkäse auf rote Bete mit Honig und Nüssen garniert	

PASTA & PIZZA

Ravioli ai Porcini (vegetarisch)	17,50
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung und Parmesanspänen	
Strozzapreti con Carciofi e Speck	16,90
Nudeln mit Artischocken und Speck zubereitet	
Tagliolini al Tartufo del Piemonte (vegetarisch)	26,90
Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobelten Trüffeln aus Piemont	
Pizza Tartufata, belegt mit Mozzarella und schwarzen Trüffeln	18,90

HAUPTGERICHTE

Petti d'Anatra con Pure di Castagne	29,90
Gebatene Entenbrust mit Kastanienpüree und Preiselbeeren	
Coda di Rospo su letto di lenticchie	29,90
Seeteufelfilet vom Grill auf Linsengemüse angerichtet	

Wir akzeptieren NUR Barzahlung
Kreditkarten werden NICHT akzeptiert EC Karten AB 50,00 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) koffeinhaltig
einige Gerichte enthalten Allergene. Wenn Sie Allergiker sind, bitte informieren Sie sich vorab bei unserem Personal über die Inhaltsstoffe!