

UNSERE

Saisonkarte

APERITIVI

Aperitivi mit Alkohol

alkoholfreie Aperitivi:

Lillet Wildberry, Hugo oder Aperol Sprizz	7,90	Crodino oder San Bitter	5,90
Italicus Spritz mit Bergamotte, Bitter Lemon, Prosecco	8,50	Martini Vibrante Grapefruit Sprizz	6,90
Cranberry Fizz mit Gin, Cranberry Sirup, Tonic Water	8,50	Pink Tonic, mit Grapefruit, Tonic Water, Rosmarin	6,90

ANTIPASTI UND ZUPPE

Fegatini di Anatra	17,90
Gegrillte Entenleber mit Pilzen auf Feldsalat	
Polenta alla Griglia (vegetarisch)	14,80
Gegrillte Polenta mit Ziegenkäse	
Cozze alla Marinara	18,80
Frische Miesmuscheln in Tomatensugo	
Crema di Zucca	8,50
Kürbiscremesuppe mit frisch gehobelten Trüffeln	

PASTA

Tortelli alla Zucca (vegetarisch)	17,50
Hausgemachte Tortelli mit Kürbisfüllung und Parmesanspänen	
Mafalde alla Toscana	18,80
Geriffelte Bandnudeln mit Wildschweinragout und gehobeltem Pecorino	
Tagliolini al Tartufo (vegetarisch)	25,90
Tagliolini mit frisch gehobelten Albatrüffeln	

HAUPTGERICHTE

Cervo al Barolo	29,90
Hirschmedaillons in Barolosauce mit Polenta und Preiselbeeren, dazu Gemüsebeilage	
Filetti di Orata in Crosta di Patate e Tartufo	29,90
Doradenfilet in Kartoffelkruste mit Trüffeln und frischem Gemüse serviert	

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!

UNSERE

Menüempfehlung:

MENÜ CARNE

EUR 45,00

Crema di Zucca

Kürbiscremesuppe mit frisch gehobelten Trüffeln

Cervo al Barolo

Hirschmedaillons in Barolosauce mit Poenta und Preiselbeeren, dazu Gemüsebeilage

Mousse au Chocolat

Schoko Mousse

MENÜ PESCE

EUR 45,00

Polenta alla Griglia

Gegrillte Polenta mit Ziegenkäse

Filetti di Orata in Crosta di Patate e Tartufo

Doradenfilet in Kartoffelkruste mit Trüffeln und frischem Gemüse serviert

Lamponi con Vaniglia

Vanilleeis mit flambierten Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Poggio dei Gelsi - 2024 (Weisswein)

0,1l 4,80

0,75 32,00

Rosso Toscana Villa Antinori - 2022 (Rotwein)

0,1l 5,50

0,75 38,00

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!