

EMPFEHLUNGSKARTE

Crema di castagne con crostini di pane aromatizzati *Al,I* 11,50 €
Kastaniencreme | aromatisierten Croutons
Chestnut cream | flavoured croutons

**Cozze al vino bianco o alla
marinara con crostini di pane** *N,L,I* 12,50 €
Muscheln auf Marinara Art | Weißwein | Croutons
Mussels marinara style | white wine | croutons

Roast-beef di vitello con crema al tartufo e rucola *G* 18,50 €
Kalbsbraten | Trüffelsauce | Rucola
Roast veal | truffle sauce | rocket salad

Risotto con crema di castagne e gorgonzola *L,I,G* 19,50 €
Risotto | Kastaniencreme | Gorgonzola
Risotto | chestnut cream | gorgonzola

Pappardelle al ragù di manzo al vino rosso *Al,C,L,I* 19,50 €
Pappardelle | Rinderragù | Rotwein
Pappardelle | beef ragù | red wine

**Spaghetti al nero di seppia con calamari
in salsa al vino bianco e Datterini** *Al,N,L,I* 22,50 €
Tintenfisch-Spaghetti | Calamari | Weißwein-Datterini-Sauce
Squid Spaghetti | calamari | white wine datterini sauce

**Cosciotto d'agnello al vino rosso
con patate gratinate e rape** *Al,G,L,I* 28,50 €
Lammkeule | Rotwein | überbackene Kartoffeln | Rüben
Leg of lamb | red wine | potatoes au gratin | turnips

**Duetto di pescatrice e gamberi
al vino bianco serviti con verdure e patate** *D,B,L,I* 29,50 €
Duett aus Seeteufel und Garnelen | Weißwein | Gemüse | Kartoffeln
Monkfish and prawn duet | white wine | vegetables | potatoes

Soufflé al cioccolato bianco accompagnato con gelato *Al,C,G* ... 7,50 €
Weißes Schokoladensoufflé | Eis
White chocolate soufflé | Ice cream

Portion Trüffel 8,00 €