

Unsere Monats-Empfehlung

Antipasti – Vorspeisen

Crostini unsere "Spezialität" (5 belegte Ciabattabrote) für 2 Personen 15,50
- Weintrauben aus dem Ofen auf Ziegenfrischkäse
- Linsencreme mit Rosmarin und Coppa
- gebratene Entenbrust mit Kürbis-Chutney
- Taleggio mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
- Thunfisch mit Olivenmayonnaise

dazu 1 Parmesankörbchen mit Rucola, Cocktailtomate und gebratener Garnele

Steinpilzcremesuppe 6,80

Südtiroler Speck mit Birnen und Taleggio überbacken dazu Tessiner Brot 11,50

Secondi – Hauptspeisen

Lasagne mit frischen Steinpilzen und italienischem Landschinken 13,00

Risotto mit Brokkoli-Sardellen-Pesto, Knoblauch und Pecorino 14,50

Pappardelle mit Wirsing, Aprikosen und gebratener Kalbsleber 15,50

Frische Miesmuscheln wahlweise mit Weißwein oder pikanter Tomatensoße 14,50

Kabeljau auf Kürbis-Linsen mit gerösteten Kürbiskernen 19,50

Ossobuco alla milanese mit Gremolata, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage 18,50

Tagliata di manzo Surf 'n' Turf Rumpsteak mit Garnelen 24,50
dazu Olivenciabatta und Salatbeilage

Dolci – Desserts

Semifreddo alla nocciola Haselnuss-Parfait mit Rotweinbirne 7,50

Baci Cantuccini in Vin Santo getränkt, mit Weintrauben 5,80
und feiner Mascarponecreme