

Unsere Empfehlung:

4-Gänge-Menü

kleine Vorspeise aus der Vitrine **39,00 €**
kleines Nudelgericht
Hauptgericht: Fisch oder Fleisch
Dessert

7-Gänge-Erlebnismenü **55,00 €**

Tageskarte

Aperitivo: Mimosa 5,50 €

Crema di Zucca 5,50 €

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl und Kernen

Zuppa di cavolo rosso 5,50 €

Blaukrautsuppe parfümiert mit Adventsgewürzen

Formaggio di Capra alla Griglia 13,50 €

Gegrillter Ziegenkäse an einem Salat von roter Williams-Christbirne mit Kürbiskernmayonaise

Carpaccio di cervo 14,50 €

Carpaccio von der Hirschhüfte mit gerösteten Pinienkernen

Ravioli alla Selvaggina 13,50 €

Hausgemachte Wildravioli in Buttersalbeisauce

Cappelli con funghi porcini 13,50 €

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung in Parmesansauce mit Granatapfelkernen

Stufato di cervo 17,50 €

Hirschragout in Orangen-Preiselbeersauce mit hausgemachtem Chiabattaknödel

Pesce spada alla Griglia 22,50 €

Schwertfisch vom Grill auf Ratatouille

Profiterole con ciliegie 7,50 €

Profiterole mit Vanilleeis, Schlagsahne und Rumkirschen

Cremé Brûlée 6,50 €

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Für unsere Kleinen:

Menü Pinocchio

9,50 €

*Putenmedaillon vom Grill
auf Spaghetti Pomodoro
oder mit Kartoffeln
und Kinder Eis*

Unsere Weinempfehlung 0,75l

Rosa dei Frati, *Lugana* 2014 12,5 % **35,00 €**

Rot : Aglianico, *Avellino* 2007 13,5% **35,00 €**

Auf Wunsch erhalten Sie Einsicht in unsere Allergen gekennzeichnete Speisekarte.