

Empfehlungen der Küche

Vorspeisen und mehr

Zuppa d' Aragosta 10,50

mit Hummer gefüllte Safran-Ravioloni in Hummercremesuppe

Tagliolini alla Barbabietola Rossa 11,50

hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete, Scampi und Seegras in Hummer-Buttersauce

als Hauptgericht 19,50

Tagliolini al Tartufo 11,50

dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Käselaib
geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert

als Hauptgericht 19,50

Hauptgerichte

Panzerotti Ripieni di Cerva 19,50

Teigtaschen gefüllt mit Hirsch, serviert mit Hirschstreifen in Rotweinsauce

Panzerotti Ripieni di Pesce Spada e Limone 19,50

Teigtaschen gefüllt mit Schwertfisch und Zitrone, serviert mit Zucchini und frischer Minze

Gnocchi con Porcini 20,50

Kartoffelteignudeln mit Steinpilzen gefüllt,
serviert mit Zucchini in Trüffelsauce

Cappellacci di Barbabietola Rossa 19,50

Rote Bete Nudeln gefüllt mit Wildschwein und Apfel, serviert mit Wildschweinstreifen
in Calvadossauce mit karamellisierten Apfelspalten

Anatra all'Arancia e Castagne 22,50

Ente mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce, serviert mit hausgemachten Gnocchi

Saltimbocca di Cinghiale 24,50

Wildschweinrücken-Medaillons mit Lorbeer, Parmaschinken und Wacholderbeeren
in einer Sauce von weißem Portwein, serviert kleinen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Medaglioni di Cervo con Crosta 29,50

Hirschrücken-Medaillons mit Pecorino-Romano-Kräuterkruste in Rotweinsauce,
serviert mit hausgemachten Nudeln und frischen Trüffeln

Carré d'Agnello alla Griglia 28,50

Lammkarree-Medaillons, serviert mit gegrilltem Gemüse und kleinen Kartoffeln

Entrecôte alla Griglia 29,50

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone,
serviert mit gebratenen Champignons, Gemüse und kleinen Kartoffeln

Gamberoni Naturale 29,50

Riesengamba aus Wildfang, dazu Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Dessert

Fichi al Pepe Verde 10,50

Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis mit Kirschwasser flambiert