



Saisonkarte mit Pfifferlingen, bei allen Hauptgerichten* (siehe Sternchen) passende Beilagen

Zuppa, Antipasti, Pizza e Pasta - Suppe, Vorspeisen, Pizza und Nudeln

| | |
|--|---------|
| PRUGNE SU RUCOLA E POMODORO Pflaumen auf Rucola mit Strauchtomaten, Olivenöl und Balsamico..... | 14,00 € |
| INSALATA ESTIVA CON PESCHE E GALLETTI grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella-Würfelchen, Curry, Olivenöl, Balsamico, bestreut mit gebratenen Pfifferlingen..... | 16,00 € |
| CARPACCIO DI MANZO PINCO PALLINO Rindercarpaccio auf Rucola mit Pflaumen, Parmesanraspeln, Zitronen- Olivenöldressing, verfeinert mit weißem Trüffelöl und Pistazien-Brunoise..... | 18,50 € |
| GALLETTI SALTATI Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, Röstspeck, Zwiebeln und Kräutern..... | 16,00 € |
| GALLETTI SALTATI SU ZUCCHINI ALLA GRIGLIA Pfifferlinge geschwenkt mit Knoblauch und Petersilie auf gegrillten Zucchini mit Olivenöl extra vergine und Balsamico..... | 16,50 € |
| GALLETTI E PANCETTA SU PIZZA BIANCA Pfifferlinge und gewürfelter Speck auf weißer Pizza mit Käse und Oregano..... | 16,50 € |
| RISOTTO CON GALLETTI, ZUCCHINE E CAROTE Risotto mantecato mit Pfifferlingen, Zucchini und Karotten..... | 16,50 € |
| TORCIGLIONI CON GALLETTI, PECORINO E TIMO Gedrehte Rohrnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Pecorino und Thymian..... | 16,50 € |
| TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Gemüse-Bouillon..... | 18,00 € |
| PASTA FRESCA ALLA CREMA CON GALLETTI E PANCETTA frische apulische Nudeln mit Pfifferlingen, Salbei und Speck in Sahnesauce..... | 18,00 € |
| PENNETTE RIGATE TRICOLORE CON MERLUZZO E GALLETTI bunte Rohrnudeln mit Seehecht, Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch..... | 16,00 € |
| PRUGNE SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI Pflaumen auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien..... | 18,00 € |
| PAPPARDELLE ALLA CREMA PROFUMATE AL TARTUFO Breite Bandnudeln in delikater Sahnesauce, verfeinert mit weißem Trüffelöl..... | 19,00 € |
| Pesce, Carne e Dolce - Fisch-, Fleischspezialitäten und Dessert | |
| MERLUZZO AL LIMONE CON GALLETTI* Seehecht in Zitronenbittersauce mit Pfifferlingen..... | 25,00 € |
| SALMONE AL PROSECCO PROFUMATO AL TARTUFO* Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben, verfeinert mit weißem Trüffelöl..... | 27,00 € |
| MATRIMONIO DI SCORFANO E SALMONE CON GALLETTI ALLE ERBE FINI* Hochzeit aus Lachs- und Rotbarschfilet mit Pfifferlingen und Kräutern..... | 28,00 € |
| GAMBERONI ALLO SHERRY CON GALLETTI* fünf Hummerkrabben aus der Tiefsee ohne Schale mit Kopf in delikater Sherry-Sahnesauce mit Pfifferlingen..... | 29,50 € |
| FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE* gebratene Kalbsleber mit Pfifferlingen und Zwiebeln in Weißweinsauce..... | 26,00 € |
| ENTRECOTE ALLA GAETANO* Rumpsteak gegrillt, darüber Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck, in der Pfanne geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein..... | 27,00 € |
| SCALOPPINE DI VITELLO ALLA FORESTIERA* Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce..... | 27,00 € |
| FILETTO DI MANZO CON PRUGNE, PROFUMATO AL TARTUFO* Rinderfilet in delikater Sahnesauce, mit Pflaumen, verfeinert mit weißem Trüffelöl..... | 29,50 € |
| Dolce - Dessert | |
| PESCHE AL VINO BIANCO CON GELATO Frische Pfirsiche in Weißwein, serviert auf Vanilleeis..... | 9,50 € |
| PRUGNE AL PEPE VERDE Pflaumen mit grünem Pfeffer in heißer Karamellsauce mit Brandy und Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft, serviert auf Vanilleeis..... | 10,50 € |