



### Carta Stagionale - Saisonkarte

#### Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

##### ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI

Toskanische Tomaten-Brotsuppe mit Champignons.....9,50 €

##### ANTIPASTO EMIGLIANO

Parmesannüsse mit Balsamico, umrandet mit luftgetrocknetem Schweinenusschinken ..... 12,50 €

##### INSALATA ESTIVA CON PESCHE

grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella, Curry, Olivenöl, Balsamico ..... 12,50 €

##### VERDURA AL BURRO, GRATINATA AL PARMIGIANO

Tagesgemüse mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan ..... 16,00 €

##### DUETTO DI ANTIPASTO VITELLO E MANZO

Vitello Tonnato mit Kapern und Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan ..... 16,00 €

##### ANTIPASTO SPECIALE DEL GIORNO

Große gemischte Vorspeise aus dem Reichtum der Küche, für 2 Pers. p. P.....24,00 €

#### Farinacei - Nudeln

##### PIZZA BIANCA CON CIPOLLE E PANCETTA

Weißer Pizza mit Käse, Zwiebeln, gewürfeltem Speck und Oregano, ..... 11,00 €

##### RISOTTO CON PORRI, ZUCCHINE E CAROTE

Risotto mantecato mit Porrée, Zucchini und Karotten ..... 15,00 €

##### FUSILLI CON FAGIOLINI

Fusilli, grüne Bohnen, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Tomatenconcassé, Petersilie ..... 16,00 €

##### CONCHIGLIE RIGATE

Muschelnudeln mit Krabben, Erbsen, Knoblauch, Kräutern und Tomatensauce ..... 17,50 €

##### PAPPARDELLE CON PORCINI PROFUMATE AL TARTUFO

Breite Bandnudeln in Sahnesauce mit Steinpilzen und weißem Trüffelöl .....25,00 €

#### Pesce - Fisch

##### SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE\*

Gegrillte Sepia mit Knoblauch, Kräutern und scharfen Peperoni .....23,00 €

##### LUCIOPERCA CON FUNGHI PROFUMATI AL TARTUFO\*

Zanderfilet mit Champignons in Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffelöl.....29,00 €

##### PESCE MISTO ALLA GRIGLIA\*

Gegrillte Zander- und Rotbarschfilets mit Hummerkrabbe, Olivenöl, Knoblauch .....29,00 €

##### SALMONE AL PROSECCO PROFUMATO AL TARTUFO\*

Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben, aromatisiert mit weißem Trüffelöl .....32,00 €

#### Carne - Fleisch

##### POLPETTE GRATINATE AL PARMIGIANO\*

Hausgemachte Kalbshack-Klöße, Béchamel-Tomaten-Sauce, gratiniert mit Parmesan .....22,50 €

##### SCHIENA DI CONIGLIO ALLE CASTAGNE\*

Gebatener Kaninchenrücken auf Waldfrüchtesauce .....25,00 €

##### PETTO D'ANATRA ALLA BARBARESCA\*

Entenbrust mit schwarzem grob gemahlten Pfeffer, Rotwein und Thymian.....27,00 €

##### FILETTO ALLA CREMA DI BALSAMICO\*

Englisch gegrilltes Rinderfilet, auf Balsamicocreme-Sauce, bestreut mit Parmesan.....32,00 €

##### CARRÉ D'AGNELLO AL FORNO\*

Lamm Carré im Backofen gegart, Knoblauch, frische Kräuter und Weißwein.....37,00 €

##### MAREMONTI „PICASSO“ \*

Rinderfilet englisch gegrillt mit 3 Hummerkrabben, weißem Trüffelöl, Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln, mit Tomaten-Concassé, Butter, Parmesan .....47,00 €

#### Dolce - Dessert

##### PESCHE AL VINO CON GELATO VANIGLIA

Pfirsichspalten in Weißwein mit Vanilleeis .....7,00 €

##### PESCHE AL PEPE VERDE

Pfirsichspalten in warmer, grüner Pfeffer-Karamellsauce, serviert mit Vanilleeis .....8,50 €

##### GORGONZOLA „COTOGNA“

Gorgonzola auf Quittenmus.....7,50 €