



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

Antipasti e Farinacei - Vorspeisen und Teiggerichte

INSALATA ESTIVA CON PESCHE E GALLETTI

grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella-Würfelchen,

Curry, Olivenöl, Balsamico, bestreut mit gebratenen Pfifferlingen 17,00 €

GALLETTI SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Gebratene Pfifferlinge auf Rote-Beete-Carpaccio, Parmesan, Olivenöl-Zitronen-Dressing..... 19,00 €

GALLETTI SALTATI SU ZUCCHINI ALLA GRIGLIA

Pfifferlinge geschwenkt mit Knoblauch und Petersilie auf

gegrillten Zucchini mit Olivenöl extra vergine und Balsamico 18,50 €

GALLETTI SALTATI

Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, Röstspeck, Zwiebeln und Mediterrankräutern 19,00 €

GALLETTI E PANCETTA SU PIZZA BIANCA

Pfifferlinge und gewürfelter Speck auf weißer Pizza mit Käse und Oregano 17,50 €

RISOTTO CON GALLETTI, ZUCCHINE E CAROTE

Risotto mantecato mit Pfifferlingen, Zucchini, Karotten, Butter und Parmesan 17,50 €

TORCIGLIONI CON GALLETTI, PECORINO E TIMO

Gedrehte Rohnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Pecorino und Thymian 17,50 €

FARFALLE ALLA CREMA CON GALLETTI E PANCETTA

Farfalle mit Pfifferlingen, Salbei und Speck in Sahnesauce 17,50 €

FUSILLI CON MERLUZZO E GALLETTI

Fusilli mit Seehecht, Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch 18,50 €

TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO

Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, Butter und Gemüse-Bouillon..... 19,50 €

PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE CON GALLETTI

Breite Bandnudeln mit Wildschwein-Ragout und Pfifferlingen, legiert mit Butter, Parmesan 19,50 €

CONCHIGLIONI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO E GALLETTI

Riesen-Muschelnudeln mit Zucchini und Pfifferlingen, in schwarzer Trüffelcremesauce..... 19,50 €

Pesce e Carne - Fisch- und Fleischspezialitäten

MERLUZZO AL LIMONE CON GALLETTI*

Seehecht in Zitronenbittersauce mit Pfifferlingen..... 26,00 €

MATRIMONIO DI SCORFANO E SALMONE CON GALLETTI* (ab 2 Personen)

Hochzeit aus Rotbarsch- und Lachsfilet mit Pfifferlingen, Melissen-Pesto mit Kräutern p. P. 29,00 €

GAMBERONI ALLO RON BARCELÓ CON GALLETTI*

fünf Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf in

delikater Ron Barceló-Sahnesauce mit Pfifferlingen 32,00 €

COSTINE DI CINGHIALE SU VERZA, GRATINATO AL PARMIGIANO*

Wildschweinrippchen Gemüse-Rotweinsauce auf Wirsing, gratiniert mit Parmesan 22,00 €

BRASATO DI CINGHIALE AL VINO ROSSO CON GALLETTI*

Wildschweinbraten geschmort in Gemüse-Rotweinsauce, mit Pfifferlingen 27,00 €

FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE*

gebratene Kalbsleber mit Pfifferlingen und Zwiebeln in Weißweinsauce 28,00 €

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA FORESTIERA*

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce 29,00 €

GALLETTI SALTATI SU ENTRECOTE ALLA GAETANO*

Geschwenkte Pfifferlinge mit Zwiebeln, Speck und Weißwein auf gegrilltem Rumpsteak 29,00 €

CARRÉ DI CINGHIALE DEL CACCIATORE CON GALLETTI*

Wildschweincarré, im Backofen gegart mit Rotwein-Bratensauce, mit Pfifferlingen 29,00 €

FILETTO DI MANZO PROFUMATO AL TARTUFO*

Argentinisches zartes Rinderfilet, englisch gegrillt, verfeinert mit weißem Trüffelöl 34,00 €

Dolci - Desserts

PESCHE AL VINO BIANCO CON GELATO

Pfirsiche in trockenem Weißwein, serviert auf Vanilleeis 8,50 €

PESCHE AL PEPE VERDE

Pfirsich mit grünem Pfeffer in heißer Karamellsauce mit Brandy

und Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft, serviert auf Vanilleeis 10,50 €