



Carta stagionale - Saisonkarte

Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico 7,00 €

PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ

Kartoffelspalten bedeckt mit Kaffee-Thunfischsauce, bestreut mit Kaffeepulver 8,00 €

INSALATA "CALIFORNIA" CON NOCE DI COCCO

grüne Salate mit Radicchio, Käse, Thunfisch, italienischem Kochschinken, Ananas,
Melone, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Eiern und Kokosraspeln..... 11,00 €

ANTIPASTO CALABRESE CASALINGO

Kalabrische Gemüse-Spezialitäten in Essig mariniert und eingelegt in Öl..... 9,50 €

PECORINO CON SALAME DOLCE E PICCANTE CALABRESE

Schafskäse mit süßer und scharfer Salami aus Kalabrien 12,50 €

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA E NOCE DI COCCO

Rindercarpaccio auf Rucola mit Kokosraspeln, Zitrone und Olivenöl..... 12,50 €

FINOCCHI GRATINATI

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken 10,50 €

MERLUZZO SU ZUCCA IN CROSTA (als Vorspeise)

Seehechtfilet auf Kürbis im Backofen gegart, in knusprigem Brotkrumen-Mantel mit
Staudensellerie, Petersilie, Knoblauch, roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl 14,50 €

Pasta - Nudeln

PIZZA CON ZUCCA, AGLIO E PEPERONCINO

Pizza mit gegrilltem Kürbis, Tomate, Käse, Knoblauch, scharfen Peperoni, Oregano 11,00 €

POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA

Polenta geschichtet mit Bolognese-Béchamel, mit
Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse 11,50 €

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA

Kartoffelnudeln mit Butter, Salbei, etwas Tomatensauce und Parmesan 12,50 €

TORTIGLIONI CON PORCINI, PECORINO E TIMO

gedrehte Rohnudeln mit Steinpilzen, Zwiebeln, Pecorino,
Thymian, Petersilie, scharfen Peperoni und frischen Tomatenstücken 14,00 €

PASTA FRESCA ALLA CREMA DI ZUCCA E PANCETTA

frische Nudeln mit Kürbis-Cremesauce und Bauchspeck 14,00 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E MUFLONE

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Mufflon Fleisch (wildes Schaf)
und Ricotta auf Tomatenbett mit Butter und Basilikum..... 15,00 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamelsauce
mit etwas Tomate, Basilikum, überbacken mit Käse, Parmesan und Butterflocken..... 15,00 €

RISOTTO AL VINO ROSSO AI DUE FUNGHI

Risotto mantecato mit Rotwein, getrockneten Steinpilzen und
frischen Champignons, legiert mit Butterflocken und Parmesan..... 15,00 €

PASTA AL PARMIGIANO

Nudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in delikater
Sahnesauce, am Tisch serviert aus gereiftem Parmesankäse 15,00 €

PAPPARDELLE AI PORCINI E ERBE FINI

breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Strauch-
Kirschtomaten und frischen mediterranen Kräutern..... 16,50 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL TARTUFO

frische, viereckige Spaghetti in Sahnesauce mit gehobelten schwarzen Trüffeln 17,50 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Pesce - Fisch

LUCIOPERCA CON ZUCCA, ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Zanderfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico 22,00 €

SALMONE AL PROSECCO E TARTUFO

Lachsfilet mit Krabben in Prosecco-Sahnesauce mit schwarzen Scorzone Trüffeln 25,00 €

GAMBERONI "ROSITA"

fünf Hummerkrabben (Gr.13/15), ohne Schale, in feinherber

Weißweinsauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben und Petersilie 27,00 €

Carne - Fleisch

OCA AL FORNO - Gänsebraten **(ab 2 Pers.)**

Deutsche Freilandgans, knusprig gebraten, serviert mit Brust und Keule, Braten- und Preiselbeer Sauce, glasierten Kastanien, Bratapfel mit Marzipan-Sultaninen-Füllung, gratiniertem Fenchel, Apfel-Rotkohl, Brot-Basilikumknödeln und Polenta p. P.

39,50 €

(ab 4 Pers. wird die Gans am Tisch tranchiert)

PETTO D' ANATRA SU SPUMONE DI PRUGNE

Entenbrust auf hausgemachter Pflaumen Mousse, bestreut mit Kokosflocken 21,00 €

SALSICCIA CALABRESE CON SPAGHETTI

zwei Kalabrische Bratwürste, davon eine scharf, in Weißwein- Tomaten-

Sauce mit Knoblauch, Petersilie, Oregano, serviert mit Spaghetti al dente 17,50 €

BOCCONCINI DI MUFLONE

Mufflon Gulasch (wildes Schaf) , geschmort in Gemüse-

Weißweinsauce, serviert mit weißen Bandnudeln 23,00 €

ARROSTO DI MUFLONE CON ZUCCA

Mufflon Braten (wildes Schaf) mit Kürbis in kräftiger Rotweinsauce 24,00 €

COSTINE DI CAPRIOLO ALLA CIAMBOTTA

Rehrippchen geschmort mit Auberginen, Paprika, Zucchini,

Zwiebeln, Kartoffeln und Staudensellerie- etwas scharf- 21,00 €

CARRÉ DI CAPRIOLO CON PRUGNE AL VINO ROSSO

Reh Carré mit getrockneten Pflaumen in Rotwein-

Sauce, legiert mit hausgemachtem Pflaumenmus 29,00 €

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON GREMOLATA

Kalbsbeinscheibe Mailänder Art geschmort mit Gemüse, Kräutern

und Weißwein, bestreut mit Gremoulade aus Zitronenschale,

Knoblauch, Petersilie und Rosmarin, serviert auf Safran Risotto 25,00 €

FILETTO AL TARTUFO NERO

Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit gehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln 29,00 €

Dolce - Dessert

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 6,50 €

CARPACCIO DI CACHI VANIGLIA E NOCI DI COCCO

Carpaccio aus Kaki Vaniglia mit Kokosflocken und Maraschino 6,50 €

PANNA COTTA SU SPUMA DI PRUGNE

Panna Cotta auf hausgemachter Pflaumen Mousse mit Kokosraspeln 7,50 €

PECORINO CHIELLINO

Kalabrische ausgefallene Schafskäsesorten, frisch und gereift, mit Trauben 8,50 €