



Carta stagionale - Saisonkarte und Gänsebraten



Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico	7,50 €
AFFETATO CAMPANO Kampanischer luftgetrockneter Nacken und Schweinerücken mit Oliven	9,50 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken	12,50 €
CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO NERO Rinder-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone, schwarzen Trüffeln, weißem Trüffelöl	18,50 €
CONCHIGLIE SAN GIACOMO SU LENTICCHIE BELLUGA Jakobsmuscheln auf Beluga-Linsen mit Olivenöl und gereiftem Balsamico	19,50 €
POLENTA GRATINATA CON POMODORO E MOZZARELLA Polenta gratiniert mit Tomaten, Béchamel, Mozzarella, Basilikum, Parmesan	12,50 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamelsauce mit etwas Tomate, Basilikum, überbacken mit Käse, Parmesan, Butterflocken	15,00 €
FETTUCCINE ALLA FINANZIERA D'OCA Bandnudeln in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Innereien, getrockneten Steinpilzen	15,00 €
BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI Burrata auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien	18,50 €
PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO NERO Breite Bandnudeln in Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln und weißem Trüffelöl	19,50 €

Pesce - Fisch

FILETTI DI LUCIOPERCA SU LENTICCHIE PARDINA Zanderfilets auf Pardina-Linsen mit Olivenöl und gereiftem Balsamico	22,00 €
ORATA AL SALE CON OLIO DI TARTUFO E LIMONE (für 2 Pers. am Tisch filetiert) Dorade Royal in Salzkruste, beträufelt mit weißem Trüffelöl und Zitrone	38,00 €

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.	48,00 €
(ab 4 Pers. wird die Gans am Tisch tranchiert)	
PETTO D'ANATRA ALL' ARANCIO Entenbrust in Karamell-Orangensauce	22,50 €
COSCIA D'OCA Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	28,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO CON MELANZANE GRATINATE Kalbsschnitzel in Weißwein-Kräutersauce, ummantelt mit gegrillten Auberginen und überbacken mit mildem Käse	24,00 €
SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA SU LENTICCHIE BELUGA Rumpsteak gegrillt auf Beluga-Linsen mit Olivenöl und Balsamico	25,00 €
FILETTO AL TARTUFO NERO Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln	34,50 €
CARRÉ D'AGNELLO CON SAUTÉ DI ZUCCA Lammcarré, in Kräuter-Weißweinsauce mit Kürbis	34,50 €
Dolce - Dessert	
ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA Orangen, eingelegt in Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis	9,00 €
ZABAGLIONE „SAN NICOLA“ Weincreme à la minute zubereitet auf Walnusseis, bestreut mit Zimt	11,00 €
TARTUFO AL PISTACCHIO CON CREME CARAMEL Trüffel aus Pistazien-Mandeleis, gefüllt mit Pistaziencreme, Pistazienbrunoise, dazu Creme Caramel (Karamell-Eierpudding)	13,50 €