



Carta stagionale - Saisonkarte

Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA DI CAVOLO RAPA CON BARBABIETOLA ROSSA Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer und rote Beete-Einlage	7,00 €
PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ Kartoffelspalten bedeckt mit Kaffee-Thunfischsauce, bestreut mit Kaffeepulver	8,00 €
INSALATA DI SONCINO CON PATATE Soncino (wilder Feldsalat) mit warmer Kartoffelvinagrette, Speck und Parmesan	9,50 €
COCKTAIL DI GAMBERI SU BARBABIETOLA ROSSA Krabben auf Rote Beete mit scharfer Brandy-Cocktailsauce, bestreut mit Paprika.....	11,00 €
FUNGHI OSTRICA SU SONCINO gegrillte Austernpilze auf Soncino (wilder Feldsalat) mit Himbeeressig und Olivenöl extra vergine.....	11,50 €
CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO BIANCHETTO Rindercarpaccio mit weißen Bianchetto Trüffeln und Parmesanraspeln.....	16,50 €
FUNGHI OSTRICA AL PEPE ROSA gebratene Austernpilze in rosa Pfeffersahnesauce mit Brandy	12,50 €
CONCHIGLIE SAN GIACOMO SU LENTICCHIE ROSSE kurz gebratene Jakobsmuscheln auf roten Linsen mit gereiftem Balsamico	14,00 €

Farinacei - Teiggerichte

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 und etwas Tomatensauce, überbacken mit Käse, Parmesan und Butterflocken	11,50 €
FARFALLE ALL'ORIENTALE CON NOCE DI COCCO Farfalle in würziger Currysahnesauce mit Krabben, Rindfleisch und Kokosraspeln.....	11,00 €
FUSILLI ALLA FINANZIERA D'OCA Fusilli in schmackhafter Finanzierasauce aus Gänseinnereien, getrockneten Steinpilzen, Marsala, Sahne, Champignons und Parmesan.....	12,00 €
GNOCCHI DI GRANO SARACENO CON ZUCCA hausgemachte Gnocchi aus Kartoffeln, Kürbis, Buchweizen- Mehl und Muskatnuss in Butter geschwenkt mit Parmesan	12,50 €
RISOTTO AI FUNGHI OSTRICA E CHAMPIGNONS Risotto mit Austernpilzen, Champignons, Chardonnay, Kräutern und etwas Sahne	14,00 €
TORTIGLIONI CON PORCINI, PECORINO E TIMO Tortiglioni 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 €
PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE breite Bandnudeln in schmackhafter Wildschweinragoutsauce.....	14,00 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E MUFLONE Riesen Maccheroni, gefüllt mit Mufflon Fleisch (wildes Schaf) und Ricotta auf Tomatenbett mit etwas Béchamel, Butter und Basilikum	15,00 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamel mit etwas Tomate, Basilikum, überbacken mit Käse, Parmesan und Butterflocken.....	15,00 €
PASTA AL GRANA PADANO CON FUNGHI E NOCI Nudeln mit Champignons und Walnüssen in delikater Sahnesauce, am Tisch serviert aus gereiftem Grana Padano Käse	15,00 €
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL TARTUFO BIANCHETTO frische, viereckige Spaghetti in Sahnesauce mit weißen Bianchetto-Trüffeln.....	17,50 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Pesce - Fisch

LUCIOPERCA AL CHARDONNAY E LIMETTE

Zanderfilet in leichter Chardonnay-Weinsauce mit Limetten und Kapern 21,00 €

MERLUZZO CON ZUCCA, ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico 21,00 €

BACCALA CON CIPOLLE ALLA CREMA

Kabeljau aus dem Nordatlantik (in grobem Meersalz konserviert),
mit Zwiebeln in cremiger Chardonnay-Sauce 22,00 €

BACCALA STUFATO

Kabeljau aus dem Nordatlantik (in grobem Meersalz konserviert),
mit Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch, Petersilie und schwarzen Oliven 22,00 €

SALMONE ALL'ANETO E TARTUFO BIANCHETTO

Lachsfilet in Dill-Sahnesauce mit einem Schuss Brandy und weißen Bianchetto Trüffeln 27,00 €

SALTIMBOCCA DI PESCATRICE CON FUNGHI OSTRICA E CHARDONNAY

Seeteufelmedaillons mit Parmaschinken, Salbei und
Austernpilzen in herb-aromatischer Chardonnay-Sauce 29,00 €

Carne - Fleisch

SCALOPPINE DI TACCHINO ALLA MASTROLONARDO

Truthahnschnitzel in Kastaniencreme-Sauce mit Ingwer und Champignons 18,50 €

COSTINE DI CINGHIALE SU VERZA

Wildschweinrippchen mit Gemüse- Merlot-Sauce auf Wirsing, gratiniert mit Parmesan 18,50 €

BOCCONCINI DI CINGHIALE CON FETTUCCINE BIANCHE

geschmortes Wildschweingulasch, serviert mit weißen Bandnudeln 18,50 €

ARROSTO DI CINGHIALE AL MERLOT

Wildschweinbraten in kräftiger Merlot-Bratensauce 19,50 €

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ AL MERLOT

Wildhasenkeule aus dem Königreich England, lange geschmort, in kräftiger
Merlot Sauce aus Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Rosmarin 22,00 €

CARRÉ DI CINGHIALE AL FORNO CON SAUVIGNON

Wildschweincarré, im Backofen gegart, in leichter
Sauvignon-Sauce mit vielen frischen Kräutern und Knoblauch 23,00 €

CARRÉ DI CAPRIOLO CON PRUGNE AL MERLOT

Reh Carré mit getrockneten Pflaumen in Merlot-
Sauce, legiert mit hausgemachtem Pflaumenmus 27,00 €

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON GREMOLATA

Kalbsbeinscheibe, Mailänder Art, geschmort mit Gemüse, Kräutern
und Chardonnay, bestreut mit Gremoulade aus Zitronenschale,
Knoblauch, Petersilie und Rosmarin, serviert auf Safran Risotto 25,00 €

FILETTO AL TARTUFO BIANCHETTO

Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit gehobelten, weißen Bianchetto-Trüffeln 29,00 €

Dolci - Desserts

GELATO VANIGLIA SU SANGUINELLE

Vanilleeis auf Blutorange mit Maraschinolikör 7,00 €

SORBETTO AL CASSIS CON PROSECCO

Cassis Sorbet mit Prosecco in Champagnerflöte 7,50 €

PANNA COTTA SU SPUMONE DI MELA

Panna Cotta auf Apfelmus mit Kokosraspeln 7,50 €

TORTINO AL PISTACCHIO SU SPUMONE DI MELA E NOCI DI COCCO

Soufflé mit warmem Pistazien Herz auf Apfelmus, bestreut mit Kokosraspeln 8,50 €

PECORINO CIELLINO

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