



Carta stagionale - Saisonkarte

Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

CREMA DI ZUCCA ALLA BOSCAIOLA Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico, mit Champignons-Einlage	8,50 €
GAMBERI E AVOCADO SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA Avocado und Garnelen auf Rote-Beete-Carpaccio mit Olivenöl extra vergine, Zitrone und Pistazien-Concassé.....	12,50 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken	12,50 €
INVOLTINI DI ZUCCHINI RIPIENI DI CARNE SU CREMA DI PATATE Zucchinirollchen mit Kalb-Rindfleischfüllung auf Kartoffelcreme, aromatisiert mit weißem Trüffelöl	12,50 €
POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA Polenta geschichtet mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel, Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse	12,50 €
FUSILLI CON SPINACI E LENTICCHIE Fusilli mit Spinat und geschmorten Linsen in Butter-Tomatensauce	12,50 €
TORTIGLIONI AL MACINATO Gedrehte Rohrnudeln mit Gehacktem aus Kalb- und Rindfleisch und Parmesan	12,50 €
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 €
BAVETTE CON GAMBERI, FUNGHI E POMODORI SECCHI schmale, dicke Bandnudeln mit vier gebratenen Garnelen, Champignons, getrockneten Tomaten, feinem Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni	18,50 €
PAPPARDELLE ALLA CREMA CON OLIO DI TARTUFO E FUNGHI Breite Bandnudeln in Sahnesauce mit weißem Trüffelöl und Champignons	18,50 €

Pesce - Fisch

MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA CON CURRY Seehechfilet auf Curry-Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico.....	22,00 €
LUCIOPERCA SU LENTICCHIE Zanderfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico	23,00 €
SALMONE AL ANETO CON BRANDY VECCHIA ROMAGNA Lachsfilet auf Dill-Sahnesauce mit Vecchia Romagna Brandy	24,00 €
GAMBERONI SU SALSA AL RON BARCELÓ Gebratene Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf in Barceló-Rum-Sahne Sauce	27,00 €

Carne - Fleisch

COSCE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA Kaninchenkeulen geschmort, Jäger Art mit Champignons.....	22,50 €
CONTROFILETTO DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO AL RUM Gegrilltes Rumpsteak auf Beerenfrüchte-Rotwein-Sauce mit Rum.....	24,00 €
FILETTO DI MANZO „BARTOLOMEO“ Gegrilltes Rinderfilet in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce	27,00 €

Dolce - Dessert

GELATO ALLE NOCI „VATTELAPESCA“ Walnusseis auf Quittenmus mit Balsamico.....	7,50 €
ZABAGLIONE CON MELA E CALVADOS Zabaglione-Weincreme à la minute zubereitet mit Calvados und Apfel.....	11,00 €
GORGONZOLA „COTOGNA“ Gorgonzola auf Quittenmus.....	7,50 €