



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	8,00 €
INSALATA AL COCCO E OLIO DI ZUCCA Grüne Salate mit Radicchio, Käse, Kokosnuss-Raspeln, Kürbiskernöl, Weinessig, garniert mit Tomaten, Eiern, Oliven, Paprika, Gurken	9,50 €
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 €
PEPATA DI MUSCOLI Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein und schwarzem, gestoßenem Pfeffer	12,50 €
MUSCOLI ALLA MARINARA Muscheln mit Knoblauch und Kräutern in Weißwein-Tomaten-Sauce mit Peperoni.....	12,50 €

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 €
SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni und frischen Tomatenstücken.....	12,50 €
RISOTTO CON ZUCCA E GAMBERETTI Risotto mantecato mit Kürbis und Krabben	14,00 €
TORTIGLIONI CON PORCINI, PECORINO E TIMO Gedrehte Rohrnudeln 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 €
PAPPARDELLE AI PORCINI E ERBE FINI Breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Strauch- Kirschtomaten und frischen mediterranen Kräutern.....	16,50 €
SPAGHETTI ALLA CHITARRA „IRINA“ Handgemachte, viereckige Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten- stückchen, Peperoni, gehobelten Scorzone-Trüffeln, weißem Trüffel Öl	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

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

GAMBERONI ALLO SCALOGNO, FUNGHI E TARTUFO NERO

Hummerkrabben mit Schalotten, Champignons und fein gehobelten schwarzen Scorzone Trüffeln in Rotweinsauce mit etwas Tomate 29,00 €

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 franchiert)

COSCIA D'OCA

Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln 21,50 €

COSTINE DI CAPRIOLO ALLA CIAMBOTTA

Geschmorte Rehrippchen mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln und Staudensellerie- etwas scharf- 21,00 €

BOCCONCINI DI CAPRIOLO CON ZUCCA

Rehgulasch mit Kürbis, geschmort in Gemüse-Weißweinsauce, serviert mit weißen Bandnudeln 23,00 €

ARROSTO DI CAPRIOLO CON ZUCCA

Rehbraten aus der Keule mit Kürbis in kräftiger Rotweinsauce 24,00 €

CARRÉ DI CAPRIOLO CON PRUGNE AL VINO ROSSO

Reh Carré mit getrockneten Pflaumen in Rotweinsauce, legiert mit hausgemachtem Pflaumenmus 29,00 €

CARRÉ DI MUFLONE AL FORNO

Mufflon-Carré (wildes Schaf) im Backofen gegart, in leichter Weißweinsauce mit vielen frischen Kräutern und Knoblauch 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 €

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

Entrecote gegrillt, beträufelt mit Kürbiskernöl, bestreut mit Kürbiskernen 22,50 €

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 Kokosraspeln und Maraschino 6,50 €

CREME CARAMEL SU SPUMA DI PRUGNE

Karamell-Eierpudding auf einem Spiegel aus Pflaumenmus mit Kokosraspeln 7,50 €

PECORINO CHIELLINO

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