



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 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken	11,50 €
CARPACCIO DI MELA E ZUCCA CON PINOLI Apfel- und Kürbis-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, gerösteten Pinienkernen	12,00 €
MUSCOLI ALLA MARINARA Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, in Weißwein-Tomaten-Sauce mit Peperoni.....	14,50 €
CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO“ Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan	16,50 €
POLENTA GRATINATA CON POMODORO E MOZZARELLA Polenta gratiniert mit Tomaten, Béchamel, Mozzarella, Basilikum, Parmesan.....	12,50 €
SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Kräutern, Peperoni und Tomatenstücken.....	13,50 €
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.....	18,00 €
PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO Breite Bandnudeln in delikater Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln	18,50 €

Pesce - Fisch

MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico	22,00 €
FILETTI DI SCORFANO AI DUE FUNGHI Rotbarschfilets mit Champignons, getrockneten Steinpilzen, Kräutern, in Weißwein.....	29,50 €
FILETTI DI LUCIOPERCA AI DUE TARTUFI Zanderfilets in Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln und weißem Trüffelöl	31,00 €
GAMBERONI PRINCIPE DI SAVOIA CON TARTUFO NERO Hummerkrabben ohne Schale mit Schalotten, in Rotweinsauce, schwarze Trüffel.....	32,00 €

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 CON ZUCCA Entenbrust in Karamell-Orangensauce mit Kürbis	22,50 €
COSCIA D'OCA Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln.....	28,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO CON PORCINI Kalbsschnitzel mit Steinpilzen in delikater Sahnesauce.....	29,50 €
FILETTO AI DUE TARTUFI Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln, weißem Trüffelöl	34,50 €
CARRÉ D'AGNELLO CON SAUTÉ DI ZUCCA Lammcarré, in Kräuter-Weißweinsauce mit Kürbis	34,50 €

Dolce - Dessert

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis mit beträufelt Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,50 €
ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA Orangen, eingelegt in Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis	9,00 €
ZABAGLIONE „SAN NICOLA“ Weincreme à la minute zubereitet auf Walnusseeis, bestreut mit Zimt.....	11,00 €