



### Carta stagionale - Saisonkarte und Gänsebraten



#### 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. ....54,00 €  
**(ab 4 Pers. wird die Gans am Tisch tranchiert)**

#### Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

##### CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico .....8,50 €

##### FINOCCHI GRATINATI

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken .....12,50 €

##### CARPACCIO DI MELA E ZUCCA CON PINOLI

Apfel- und Kürbis-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, gerösteten Pinienkernen .....13,50 €

##### MUSCOLI ALLA MARINARA

Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, in Weißwein-Tomaten-Sauce mit Peperoni .....15,50 €

##### CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO“

Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan .....18,50 €

##### POLENTA GRATINATA CON POMODORO E MOZZARELLA

Polenta gratiniert mit Tomaten, Béchamel, Mozzarella, Basilikum, Parmesan .....13,50 €

##### SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA

Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Kräutern, Peperoni und Tomatenstücken .....15,50 €

##### FETTUCCINE ALLA FINANZIERA D'OCA

Bandnudeln in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Innereien, getrockneten Steinpilzen .....16,00 €

##### BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI

Burrata auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien .....18,50 €

##### PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO

Breite Bandnudeln in delikater Sahnesauce mit feingehobelten, schwarzen Trüffeln .....19,50 €

#### Pesce - Fisch

##### MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA

Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico .....22,00 €

##### FILETTI DI SCORFANO ALLA MELA COTOGNA

Rotbarschfilets in delikater Quittenmus-Sahnesauce .....22,50 €

##### FILETTI DI LUCIOPERCA AI DUE TARTUFI

Zanderfilets in Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln und weißem Trüffelöl .....27,00 €

##### GAMBERONI PRINCIPE DI SAVOIA CON TARTUFO NERO

Hummerkrabben ohne Schale mit Schalotten, in Rotweinsauce, schwarzen Trüffeln .....32,00 €

#### Carne - Fleisch

##### COSCIA D'OCA

Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln .....30,00 €

##### FILETTO DI POLLO ALL' ARANCIO CON ZUCCA

Hähnchenbrustfilet in Karamell-Orangensauce mit Kürbis .....22,50 €

##### SCALOPPINE DI VITELLO „BARTOLOMEO“

Kalbsschnitzel in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce .....24,00 €

##### CARRÉ D'AGNELLO CON SAUTÉ DI ZUCCA

Lammcarré, in Kräuter-Weißweinsauce mit Kürbis .....37,00 €

##### FILETTO AI DUE TARTUFI

Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln und weißem Trüffelöl .....39,00 €

#### Dolce - Dessert

##### MACEDONIA DI MELA SU CREMA DI MELA COTOGNA

Apfelsalat angemacht mit Zucker und Zitrone, auf Quittenmus .....7,50 €

##### ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA

Orangen, eingelegt in Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis .....9,00 €

##### ZABAGLIONE „SAN NICOLA“

Nikolaus-Weincreme à la minute zubereitet auf Walnusseis, bestreut mit Zimt .....11,00 €