



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 €

ZUCCA ALLA GRIGLIA CON BALSAMICO **als kleine Vorspeise**

Gegrillter Kürbis, beträufelt mit Olivenöl extra vergine und Balsamico 7,00 €

INSALATA DEL PESCATORE CON ZUCCA

Gebratene Lachsstückchen und Kürbis auf grünem Salat mit Radicchio,
warmer Vinaigrette, bestreut mit Parmesan und garniert mit Tomaten 12,50 €

PROSCIUTTO CRUDO SU FICO D'INDIA

Luftgetrockneter Schinken auf Kaktusfeigen 12,50 €

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCA

Rinder- und Kürbiscarpaccio, Parmesanraspeln, grob gemahlener
schwarzer Pfeffer, Olivenöl extra vergine und gereifter Balsamico 12,50 €

INSALATA D'OTTOBRE

Salat aus Radicchio, Chicoree und Gorgonzola,
mit warmer Vinaigrette, Kürbiskernen und Trauben 12,50 €

ZUCCA E FUNGHI TRIFOLATI

Kürbis und Champignons in der Pfanne geschwenkt
mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch und Petersilie 12,50 €

Muscoli - Muscheln:

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 €

SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA

Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch,
Petersilie, scharfen Peperoni und frischen Tomatenstücken 12,50 €

RISOTTO CON ZUCCA, VONGOLE E SEPPIA

Risotto mantecato mit Kürbis, Babymuscheln und Sepia 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 CON PANCETTA E FICO D'INDIA

FrISChe Nudeln mit Kürbis-Cremesauce, Bauchspeck und Kaktusfeigen 15,00 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E CERVO

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Hirschfleisch 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 ALLA IRINA

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten-
stückchen, Peperoni, gehobelten Scorzone-Trüffeln, weißem Trüffel Öl 17,50 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Pesce - Fisch

MERLUZZO SU ZUCCA IN CROSTA

Seehechtfilet auf Kürbis im Backofen gegart, in knusprigem Brotkrumen-Mantel mit Staudensellerie, Petersilie, Knoblauch, roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl 22,50 €

SALMONE ALLA CREMA CON ZUCCA E FICO D'INDIA

Lachsfilet in Sahnesauce mit Kürbis und Kaktusfeigen 24,00 €

LUCIOPERCA AL TARTUFO

Zanderfilets in Cremesauce mit gehobelten Scorzone Trüffeln und weißem Trüffelöl 27,00 €

GAMBERONI ALLO SHERRY CON PORCINI

Hummerkrabben mit Steinpilzen in Sherry-Sahnesauce 29,00 €

Carne - Fleisch

COSTINE DI CAPRIOLO ALLA CIAMBOTTA

Geschmorte Rehrippchen mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln und Staudensellerie- etwas scharf- 22,00 €

BOCCONCINI DI CAPRIOLO CON ZUCCA

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

ARROSTO DI CAPRIOLO ALLA ZUCCA

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

CARRÉ DI CAPRIOLO CON PRUGNE AL VINO ROSSO

Rehcarré mit getrockneten Pflaumen und Rotwein, legiert mit hausgemachtem Pflaumenmus 29,00 €

SCALOPPINE DI VITELLO CON ZUCCA E UVA

Kalbsschnitzel mit Kürbis und Trauben in Sahnesauce mit Speck 24,00 €

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 Safranrisotto 25,00 €

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

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

FILETTO AL TARTUFO

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

CARRÉ D'AGNELLO CON SAUTÉ DI PORCINI E ZUCCA

Lammcarré, in Kräuter-Weißweinsauce mit Steinpilzen und Kürbis in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl und Knoblauch 34,00 €

Dolce - Dessert

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

Vanilleeis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,50 €

CASSATA DI PANETTONE AL COCCO E CIOCCOLATO

Mailänder Kuchen mit Schoko-, Kokoscreme, geschichtet mit Schoko-, Vanille Eis 6,50 €

SORBETTO AL LIMONE CON FICO D'INDIA

Zitronensorbet in Champagnerflöte mit Kaktusfeigen und Prosecco 7,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO CON UVA

Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz und Trauben 7,50 €