



## Carta stagionale - Saisonkarte

### Antipasti e Paste - Vorspeisen und Nudelgerichte

#### CREMA DI PATATE CON BALSAMICO

Kartoffelcremesuppe mit Balsamico ..... 5,50 €

#### INSALATA ALLA MELA

Diverse Salate mit Apfel, Krabben und Dressing aus

Olivenöl extra vergine, frischem Orangensaft, Weinessig ..... 11,00 €

#### CARPACCIO DI MELA SU RADICCHIO CON PINOLI

Apfel-Carpaccio auf Radicchio mit Olivenöl, Balsamico, gerösteten Pinienkernen ..... 12,00 €

#### CONCHIGLIE SAN GIACOMO SU LENTICCHIE

Zwei kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Linsen mit gereiftem Balsamico ..... 12,50 €

#### CARCIOFI E PORCINI TRIFOLATI CON PARMIGANO

Artischocken und Steinpilze, mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Parmesan ..... 16,00 €

#### PASTA CORTA AL CURRY CON TACCHINO E MELA

Kurze Nudeln in Currysahnesauce mit Truthahnbrustfleisch und Apfel ..... 11,00 €

#### GNOCCHI ALLA SORENTINA

Kartoffelnudeln mit Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum ..... 12,00 €

#### PACCHERI RIPIENI DI CINGHIALE E RICOTTA

Riesen Maccheroni gefüllt mit Wildschwein und Ricotta, auf Tomaten-

sauce im Béchamelmantel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken ..... 15,00 €

#### PASTA FRESCA CON PORCINI E POMODORO

Apulische Nudeln mit Steinpilzen, Tomatenstückchen, Olivenöl, Knoblauch, Kräutern ..... 17,00 €

#### PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO

Breite Bandnudeln in delikater Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln ..... 17,50 €

### Pesce e Carne - Fisch und Fleischspezialitäten

#### MERLUZZO SU SALSA DI PATATE

Seehechtfilet auf Kartoffel Cremesauce ..... 21,00 €

#### LUCIOPERCA SU LENTICCHIE

Zanderfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico ..... 23,00 €

#### SCORFANO CON CARCIOFI

Rotbarschfilet mit Artischocken, Knoblauch und Tomatenstückchen ..... 26,00 €

#### BOCCONCINI DI CERVO CON TAGLIATELLE BIANCHE

geschmortes Hirschgulasch, serviert auf weißen Bandnudeln mit Parmesan ..... 18,50 €

#### FEGATO CON MELA E CIPOLLE

Kalbsleber mit Apfelspalten und Zwiebeln in Weißweinsauce ..... 22,00 €

#### SCALOPPINE DEL BUONGUSTAIO CON CARCIOFI

Kalbsschnitzel mit Artischocken, Olivenöl, Pinienkernen,

Knoblauchscheiben, Peperoni und etwas Tomatensauce ..... 24,00 €

#### FILETTO CON PORCINI PROFUMATO AL TARTUFO

gegrilltes Rinderfilet auf Sahnesauce, mit Steinpilzen

und schwarzen Trüffeln, aromatisiert mit weißem Trüffelöl ..... 29,00 €

### Dolci - Desserts

#### SPUMONE AL CIOCCOLATO IN TAZZA

Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade, serviert in Kaffeetasse ..... 6,50 €

#### GELATO VANIGLIA CON PRUGNE E MARASCHINO

Vanilleeis-Becher mit Pflaumenspalten und Maraschino ..... 6,50 €

#### SORBETTO DI CASSIS CON MELA E MARASCHINO

Cassis-Sorbet mit Apfel Brunoise, im Weinglas mit Maraschino ..... 6,50 €

#### GELATO ALLE NOCI AFFOGATO AL CAFFÈ

Walnusscremeeis im Weinglas, ertränkt in Moccambo-Kaffeelikör ..... 8,00 €

#### CASSATA SICILIANA SU CIOCCOLATO

Sizilianische Cassata mit kandierten Früchten auf Schokoladensauce ..... 8,50 €