



STEINPILZ-ZEIT

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

ANTIPASTI - VORSPEISEN

CARPACCIO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO 18,50 €

Rindercarpaccio mit Rucola, frischen Steinpilzscheiben und Trüffel

CREMA DI ZUCCA E PATATE 6,50 €

Fein abgestimmte Kürbis-Kartoffel-Creme-Suppe mit getropfeltem Pesto

PASTA - NUDELN

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI 14,50 €

Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen

SCIALATIELLI CON GAMBERI E ZUCCA 16,50 €

Hausgemachte Scialatielli-Nudeln mit Shrimps und Kürbis

CARNE - FLEISCH

ENTRECÔTE DI VITELLO SU CREMA FUNGHI DI BOSCO 22,50 €

Kalbsentrecôte-Medaillons mit aromatisch gebratenen Steinpilzen auf einem Waldpilz-Creme-Spiegel

FILETTO DI VITELLO ALLA PIEMONTESE 26,50 €

Kalbsfilet im Speckmantel auf einem Taleggio-Käse-Creme-Spiegel und Trüffel

FILETTO DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI 18,50 €

Schweinefilet-Medaillons mit gebratenen Steinpilzen

PESCE - FISCH

FILETTO DI PALOMBO AI FUNGHI PORCINI 22,50 €

Frisches Steinbeißerfilet mit gebratenen Steinpilzen

DOLCI - DESSERT

CAPPUCCINO-BAILEYS-PARFAIT mit karamelisierten Mandeln 7,90 €