

Empfehlung des Hauses:

„Pasta fresca“

„Tagliolini i al Tartufo“

Dünne Bandnudeln mit gehobeltem Trüffel, Filetspitzen
und Champignons verfeinert in einer Trüffel-Soße,
darüber Parmesankäse 21,50€

„Carne“

„Spezzatino di Salvaggina“

Wildschweingulasch bestehend aus:
Wildschweinfleisch, Möhren, Sellerie, Zwiebeln,
getrockneten Pflaumen und Maronen
mit Kartoffeln und Tagesgemüse,
dazu eine Birne mit Wildpreiselbeeren 25,50€

„Pasta“

„Penne porcellino“

Kurze Nudeln in Wildschweinragout,
darüber Rucola und Parmesankäse,
dazu eine Birne und Wildpreiselbeeren 18,90€

„Dessert“

Panna Cotta Caramello 7,50€

Panna Cotta al Pistacchio 8,50€

Empfehlung des Hauses:

„Antipasto“

„Carpaccio ai funghi“

Rindercarpaccio mit in der Pfanne gebratenen Champignons und Zwiebeln, darüber Rucola, geriebenen Schafskäse und Wildpreiselbeeren

17,50€

„Pesce“

„Calamari, Cozze e Scampi“

Calamari-Streifen in der Pfanne gebraten mit Scampi, Muscheln, Zwiebeln und Cherry-Tomaten auf einem Rucolabett, dazu Spaghetti

24,50€

„Carne“

„Bistecca alvino rosso“

Rumpsteak in einer Rotweinsoße mit Maronen darauf feine Käsescheiben

25,50€

„Pasta“

„Tortellacci ai porcini“

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen in einer leichten Sahne-Soße, darüber gehobelter schwarzer Trüffel und Parmesankäse

21,50€