

Die Spezialitäten des Monats

Vorspeisen

dazu servieren wir einen Korb italienisches Brot KA

Kürbissuppe mit krossem Pancetta (Speck) und Caprino-Splitter (ital. Ziegenkäse) *G* 7,50 €

Geräucherter Rindercarpaccio mit Granatapfel und Feldsalat mit rotem Rübendressing *G,L,1,3* 11,50 €

Pasta

dazu reichen wir 24 Monate gereiften Parmesankäse

Tagliatelle mit Steinpilzencreme, Parmesankäse und schwarzem Trüffel *A,C,F,G* 15,50 €

Spaghetti alla Chitarra mit St. Petersfisch, Romanesco Kohl, Kirschtomaten und Basilikum *A,C,D,F* 14,50 €

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Traubenmostsoße auf Wirsingbett und schwarzem Trüffel *A,L* 18,00 €

Gebratene Octopus-Tentakel auf eingestampften Kartoffeln, Olivenöl aus Brisighello und an Chilli aromatisiertem Brotkrümmel *A,D* 21,00 €

Dessert

Tartufo nero affogato al Nocino - Schoko-Tartufoeis mit Walnusslikör *C,E,F,G,H,19* 6,00 €

Gusto italiano in tazza - Haselnusseis in Espresso mit Schokoladenschaum *C,G,H,11* 5,50 €

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte / Nüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) Formvorderschinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen 19) mit Alkohol