

Spezialitäten des Monats

Vorspeise *dazu servieren wir italienisches Brot*

Feldsalat mit Salami Piacentino DOP, schwarzen Trüffel, Balsamicoperlen und Olivenöl aus Brisighella 10,00 €

Jakobsmuscheln mit lila Kartoffelschaum auf Kräutersalat mit Rote-Rüben-Dressing d), g) 12,00 €

Pasta *dazu reichen wir 30 Monate gereiften Parmesankäse*

Passatelli (Teig aus Semmelbröseln, Parmesan und Eiern mit Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenschale und Salz gewürzt) mit Fossa-Käse foundu und schwarzem Trüffel a), c), g), 10) 16,50 €

Strozzapreti mit Kürbiscreme, Pancetta Speck, Büffelmozzarella und Pistazien a), c), g) 13,50 €

Hauptgerichte

Schweinefilet, verfeinert mit schwarzem Knoblauch der Voghiera DOP und umhüllt von Pancetta Piacentina DOP in Traubensauce auf einem Wirsingbett mit Trüffel j) 19,00 €

Thunfisch alla Bolognese - gebratener Thunfischsteak mit Gemüsesoße aus Zwiebel-, Sellerie- und Karotten, dazu Salzkartoffeln mit Knoblauch und Petersilie verfeinert d), i) 28,00 €

Dessert

Pannacotta mit Granatapfelsaft und Balsamico-Essig aus Modena Igp gealtert g) l) 6,00 €

Parfait aus Schokolade mit Waldfruchtsoße 6,50 €

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