

# Wochenkarte

## Antipasti - Vorspeisen

<i>Zuppa di Zucca con Gnocchi</i> Kürbis-Ingwer-Suppe mit lila Kartoffel-Gnocchi	4,80 €
<i>Bruschetta alla Caprese</i> Geröstetes Toscanabrot mit Tomaten und Mozzarella in Olivenöl m. Knoblauch und Basilikum	5,80 €
<i>Carpaccio di Anatra e Tartufo</i> Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio auf jungem Salat mit Pecorino Käse und Trüffelcarpaccio	10,80 €
<i>Carpaccio di Manzo</i> Rindercarpaccio auf Rucola mit gegrillten Pilzen und Parmesanspähen	11,80 €
<i>Antipasto Mare</i> Jakobsmuschel und Garnelen auf Karotten-Ingwer-Creme	11,80 €
<i>Bis di Carpaccio</i> Thunfisch-Carpaccio in Vinaigrette und Octopus-Carpaccio auf Pesto-Bruschetta	10,80 €
<i>Antipasto Italiano Classico</i> verschiedene gegrillte u. eingelegte Gemüse, Tomate-Mozzarella, Parma-Schinken, Salami, Pecorino-Käse und Bruschetta	13,80 €

## Pasta ripiena - gefüllte Nudeln

<i>Quadrati Capra e Miele</i> Quadratische Teigtaschen gefüllt mit Ziegenkäse und Honig in Trüffelbutter und Salbei	12,80 €
<i>Triangoli Funghi e Manzo</i> Dreieckige Teigtaschen gefüllt mit Pilzen und Rind in Pilze-Sauce	12,80 €
<i>Ravioli al Salmone</i> Ravioli gefüllt mit Lachs-in Räucherlachs-Zucchini Sahnesoße	12,80 €

## Menu della Pasta - Nudelmenü ab 2 Personen

Aperitif:	<i>Prosecco-Aperol</i>
1-3 Gang:	<i>kleine Portionen aller 3 Sorten gefüllten Nudeln</i>
Dessert:	<i>Panna Cotta</i>

pro Person 18,80 €

# Wochenkarte

## Etwas Besonderes

<b>Ravioli alla Zucca con Anatra</b> Kürbis-Ravioli in Taleggio-Asiago-Creme mit geräuchertem Entenbrust-Carpaccio (Taleggio = ital. Weichkäse, Asiago = ital. Bergkäse)	13,80 €
<b>Tagliolini Nero</b> Schwarze Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Garnelen in leicht pikanter Kirschtomaten-Sauce	15,80 €
<b>Ravioli-Duetto Selvaggina</b> Quadratische Ravioli gefüllt mit Reh, Pilzen u. Preiselbeeren und dreieckige Ravioli gefüllt m. Hirsch u. Steinpilzen in Salsiccia-Tomaten-Sauce (Salsiccia = leicht pikant gewürzte ital.Rohwurst)	14,80 €
<b>Ravioli-Gnocchi Duetto al Tartufo</b> Dreieckige Ravioli gefüllt mit Salsiccia u. Kartoffelgnocchi gefüllt mit Trüffel in Käse-Trüffel-Creme	14,80 €
<b>Ravioli-Duetto Mare</b> Schwarze Tortelloni gefüllt mit Lachs und blumenförmige Ravioli gefüllt mit Seeteufel in Kirschtomaten-Sahne-Sauce mit frischem Lachs u. Pesto-Tropfen	15,80 €
<b>Pappardelle al Cinghiale</b> Breite Bandnudeln in Wildschwein-Ragout	14,80 €
<b>Anatra al Balsamico</b> Entenbrustfilet in Balsamico-Feigen-Sauce dazu Raviolitaschen gefüllt mit Blaukraut	16,80 €
<b>Triologia di Selvaggina</b> Wild-Triologie mit Reh- Hirsch- und Wildschweinfilet in Wildsauce mit Pilzen dazu Raviolitaschen gefüllt mit Blaukraut	19,50 €
<b>Scaloppina al Tartufo</b> Dünne Kalbsschnitzel in Trüffelbutter mit lila Kartoffelgnochi in Butter-Salbei und Pecorino-Käse	16,80 €
<b>Steak-Scampì</b> Kleines Rumpsteak u. 2 Riesengarnelen vom Grill, dazu rosa Dip, Knoblauch-Baguette und Salat	17,80 €
<b>Bis di Pesce</b> Garnelen und Wolfsbarschfilet in Zitronen-Orangensauce mit Granatapfel auf Zitronen-Tagliolini und Salat	17,80 €

## Dessert-Spezialitäten

<b>Profiterol</b> Schoko-Windbeutel auf Tiramius-Creme	4,90 €
<b>Tortino di Cioccolato</b> Lauwarmes Schokoküchlein mit Himbeeren	4,90 €