

Unsere Empfehlungen für Dezember

Antipasti: Vorspeisen

1. "Zuppa di zucca con tartufo, cannella e salsiccia"
Kürbissuppe mit einem Hauch Zimt Salsiccia Wurst
und frischen Trüffeln € 8,90

2. "Pecorino bulgaro in camicia" Schafskäse im San
Daniele Schinken Mantel gebacken auf Rucola und
Oliven mit Walnüssen € 11,90

3. "Carpaccio di Manzo con funghi e Tartufo"
Rinder-Carpaccio mit gebratenen Champignons und
frischen Trüffel € 14,90

Pasta: Nudeln

4. "Tagliatelle al tartufo" selbst gemachte Bandnudeln
mit Parmesan Sauce und Cognac, serviert mit frischen
Trüffeln aus Sardinien € 16,90

5. "Gemelli tonno" selbstgemachte Zwillingsnudeln mit
Thunfischspitzen; Kapern, Oliven l. tomatig, € 14,90

6. "Risotto al cervo" Hirsch Risotto
mit Rosinen € 13,90

Hauptgang: secondi

7. "Salmone al arancio" Lachsfilet gebraten in Oran-
gensauce mit Mandeln dazu salat, Spinat und Kartof-
feln € 22,90

8. "Stinco d'agnello" Lamm-Haxe geschmort in Rotwein-
sauce dazu Salat, Kartoffeln und Gemüse € 23,90

9. "ossobuco" Kalbshaxe (Mailänder Art) im Ofen
gebacken ... mit Kartoffeln und Salat € 24,90