

Saisonkarte

Vorspeise

Feine Kastaniencremesuppe mit getrösteten Brotwürfeln	9,10 €
Miesmuscheln (500g) in Weißwein- oder Tomatensoße mit geröstetem Weißbrot	14,50 €
Gebratene Fasanenbrust mit Orangensalat auf Kürbiscarpaccio und Granatapfeldressing	14,80 €
Gebratene Steinpilze mit karamellisiertem Kürbis auf Trüffelspiegelcreme	14,00 €

Hauptspeise

Steinpilzpizza mit Tomatensoße, Mozzarellakäse, Garnelen, Kürbis frischer Thymian und Knoblauch	16,80 €
Triangoli Nudeln gefüllt mit Burrata, Kürbis und Steinpilzen in Cherrytomatensoße und Steinpilzen geschwenkt	16,50 €
Cavatelli Nudeln mit Miesmuscheln und Cannelinibohnen	14,60 €
Auf der Haut gebratener Lachsfilet mit Pistazien an mediterranem Gemüse	21,50 €
Gebratener Rochenflügel in leichter Soße von Cherrytomaten, Oliven und Kapern mit Spinat- Knoblauch- Taler	24,80 €
Gebratenes Kalbskarre (350gr) mit Steinpilzen und Artischocken auf Fettuccine Nudeln	29,50 €
Kalbsgulasch in Steinpilzsahnesoße mit Gnocchetti in Butter geschwenkt	25,80 €

Dessert

Kastanien- Parfait mit Walnüssen und Feigen	8,10 €
Kaffee-Crème-brûlée	7,90 €

Weinempfehlung

Weißwein

Marche / Marken

Velenosi

Falerio dei Colli Ascolani DOC

Trebbiano, Passerina, Pecorino

0,1l **3,60 €**

0,2l **6,70 €**

0,75l **23,00 €**

Rotwein

Calabria / Kalabrien

Statti

I Gelsi Rosso IGT'19

Merlot, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo

0,1l **3,60 €**

0,2l **6,70 €**

0,75l **23,00 €**