

Unsere Empfehlungen der Woche

Vini

Rosè

Lagrein, Terlan, Tr. Alto Adige 0,2l 6,50 0,75l 22,50

Weiß

Grillo, Sallier de la Tour, Sicilia 0,2l 5,50 0,75l 18,50

Pecorino, Feudo Antico, Abruzzo 0,2l 7,00 0,75l 24,50

Rot

Cab. Sauvignon, S. Antonio, Veneto 0,2l 5,50 0,75l 18,50

Stupore, Campo alle Comete, Toscana 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Antipasti

Scamorza alla griglia con porcini e speck tirolese 12,50

Scamorza-Käse vom Grill mit Steinpilze und Südtiroler Schinken

Insalata frutti di mare 13,50

Meeresfrüchtesalat mediterraner Art

Primi

Trofie con porcini e rucola mantecati al parmigiano con bresaola 12,50

Kurze Nudeln mit Steinpilzen und Rucola mit Parmesan-Creme und Bresaola

Tagliolini neri con salmone e timo su crema di zucca 12,50

Feine schwarze Bandnudeln mit Lachs und Thymian auf Kürbis-Creme

Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 14,50

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobelten schwarzen Trüffel

Pizze

Pizza con mozzarella di bufala e prosciutto crudo 11,50

Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken

Pizza al tartufo nero 13,50

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

Secondi

Coscia d' anatra con patate al forno con cavoli e castagne 20,50

Entenkeule mit Kartoffeln aus dem Ofen, mit Rosenkohl und Kastanien als Beilage

Medaglioni di coda di rospo con mantello di speck all' arancia 22,50

Medaillons vom Seeteufel mit Speck ummantelt an Orangensoße, mit Beilage

Dessert

Semifreddo alle noci con salsa al cioccolato 5,50

Halbgefrorenes Nuss-Eis mit Schokosoße