

Empfehlung des Hauses

Aperitivi

Hugo Himbeere (Prosecco mit Holunder Sirup und pürierten Himbeeren)	6,90
Crodino Cocktail (Crodino mit frischen Gepresste Orange und Grand Marnier)	6,90

Antipasti

Pepata di cozze	7,90
Frischen Muscheln in Oliven Öl, Knoblauch leicht Pikant (Vorspeise Portion)	
Carpaccio di tonno sashimi agli agrumi	12,90
Thunfisch Carpaccio in feiner Zitrusfrüchte und Mango in feiner Marinade	
Tagliata di anatra ai frutti di bosco	11,90
Rasa gebraten Entenbrust Filet, dünn geschnitten, serviert mit Glasierten Waldbeeren	

Specialità di Pasta

Cannelloni del Re	13,90
Hausgemachte Tris Cannelloni gefüllt mit Steinpilzen und Parmaschinken, gefüllt mit Käse und Serrano Schinken, gefüllt mit cabernet Käse und Radicchio Trevisano Überbacken	
Tagliatelle verde con straccetti di manzo e Gorgonzola	13,90
Hausgemachte Grüne Bandnudel mit Rinderfilet Streifen in feiner Gorgonzola-Creme-Sauce	

Specialità di Pesce

Medaglioni di coda di rospo, servita sul crema di paprica dolce.	21,90
Seeteufel Medaillons in feinen Paprikacreme-Sauce, serviert mit frischen Gemüse und Novellenkartoffel	

Specialità di Carne

Filetti di maiale alla caprese con zucca e mozzarella	21,90
Schweinefilets Medaillons mit Kürbisfilet und Mozzarella überbacken in feiner Aurora-Sauce, serviert mit Saison Gemüse und Bratkartoffeln	

Dessert

Zabaglione al cioccolato	6,90
Hausgemachter Zabaglione (Weinschaumcreme) mit Marsala verfeinert und flüssige Schokosauce	