



## Empfehlung des Hauses

### Aperitivi

Glas Champagner Lamponi ( Champagner mit Himbeeren Püriert )	8,80
Glass Champagner Brut Extra Dry	8,80

### Antipasti

<b>Pepate di cozze</b> Frischen Muscheln mit Knoblauch und Frischen Kräuter in f einen Weißweinsauce ( Vorspeise Portion )	7,90
<b>Roastbeef al tartufo</b> RosaGebraten Roastbeefmit Frischen Trüffel -Vinaigr ette, Rucola und Parmesanhaube	13,90

### Spedalità di Pasta

<b>Ravioli Piemontesi</b> Hausgemachte Ravioli mi t Ricotta und Kastanien Füllung, mit Fasanenfilet Streifen in feinen Barolo-Delikates-Juice	13,90
--	-------

### Specialità di Pesce

<b>Filetto di luccio ai frutti di mare al cartoccio</b> Zanderfilet mit Frischen Meeresfrüchte in feinen Weißwein creme und Kräuter , serviert mit Blattspinat in Buttergeschwenkt	23,90
---	-------

### Specialità di Carne

<b>Filetto di Faggiano agrodolce</b> Fasanenbrustfilet mit Karamellisierten Balsamico-Zwiebeln Süß-Sauer, serviert mit Bratkartoffeln uns frischen Gemüse	22,90
--	-------

### Dessert

<b>Tortino con formaggio</b> Hausgemachte Mini Cheseecakegarniert mit Früchten	5,90
---	------