

40 anni di storia gastronomica con tante ricette rivisitate

Aperitivo – Aperitif

259 **Milano** Prosecco, Campari, Cranberry, Orange 0,1 l 3,30 €

Antipasti – Vorspeisen

300 **Pizzabrot** mit getrockneten Tomaten, Kräutern, Knoblauch, Käse 5,50 €

301 **Bruschetta** – 5 Stück geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan 4,50 €

302 **Crostini** mit Creme von frischen Pilzen und Käse 4,90 €

303 **Vorspeisenteller** von verschiedenem frischen Gemüse 8,60 €

361 **Rotbarbenfilets** mit Kräuterkruste gratiniert auf Julienne Gemüse 9,80 €

362 **Carpaccio vom Schwertfisch** in salsa verde mit Crostini 12,50 €

363 **Medaillons-Röllchen** auf Rucola mit Parmesan, Kräutern und Balsamico 9,80 €

364 **Kaninchenrücken** gebraten mit verschiedenen Pilzen und Speck auf Rucola 10,50 €

Pasta – Nudelgerichte

306 **Gnocchi** mit Kürbis und Speck in Amarettinisaucce 8,50 €

307 **Tagliatelle** mit Shrimps, Lachs und Zucchini-creme in Dillsahnesauce 9,50 €

308 **Pennette** mit Salsiccia, Austernpilzen und Tomatensauce 8,50 €

309 **Fusilli** mit frischen Sardinen und Auberginenragout in Tomatensauce 8,80 €

310 **Strozzapreti** mit Kalbfleisch und Gemüsestreifen in Fleischfondsaucce 8,80 €

311 **Pasta mista** mit Putenragout, frischen Champignons, Kürbis und Radicchio in Gorgonzolasauce 9,20 €

312 **Duetto di pasta „dello chef“** (Überraschung) 9,50 €

Pizza

304 **Pizza** mit Mozzarella, Thunfisch, Spinat, Knoblauch und frischen Tomaten 8,80 €

40 anni di storia gastronomica con tante ricette rivisitate

Insalata - Salat

- 305 **gemischter Salat** mit Rucola, Tiroler Speck, Austernpilzen, frischen Früchten, Gorgonzola und Joghurt-Balsamicodressing 9,80 €

Carne – Fleischgerichte

- 314 **Medaillons** mit Tiroler Speck, Austernpilzen, Knoblauch und frischen Tomaten 14,50 €
- 315 **Rumpsteak** mit Maronen, verschiedenen Pilzen und Walnüssen in Kräuterbuttersauce 15,50 €
- 316 **Rinderfilet „Charon“** mit Bearnaisesahnesauce 22,00 €
- 317 **Lammhaxe gebraten** mit Paprika italienische Art 16,50 €
- 318 **Bianchetto di vitello** Kalbsgulasch mit Erbsen und Sahnecreme 14,50 €

Pesce – Fischgerichte

- 319 **Hacksteak vom Thunfisch** gegrillt 20,50 €
- 320 **verschiedene Fischfilets** mit salsa di moscardini (kleine Polypen) 17,50 €

**Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen
Saisongemüse und Ofenkartoffeln.**

Dolce - Dessert

- 322 **Mandel-Semifreddo** 5,50 €
- 323 **Variatione "dello chef"** 6,50 €
- 324 **Panna cotta** mit Karamellsauce 5,50 €

Schlemmermenü

Crostino mit Creme von frischen Pilzen und Käse

Kaninchenrücken gebraten mit verschiedenen Pilzen und Speck auf Rucola

Pennette mit Salsiccia, Austernpilzen und Tomatensauce

Bianchetto di vitello, Kalbsgulasch mit Erbsen und Sahnecreme

Panna cotta mit Karamellsauce

24,50 €