



S A I S O N E M P F E H L U N G E N

PORCINI ALLA GRIGLIA SU INSALATA DI RUCOLA Gegrillte Steinpilze auf Rucolasalat Grilled Ceps (mushrooms) on Rucola Salad	€ 16,80
CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA CON GALLINACCI AL LIME E ARANCIO Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio mit Pfifferlingen an Limetten-Orangen-Vinaigrette Yellowfin Tuna Carpaccio with Chanterelles and Lime-Orange-Vinaigrette	€ 16,80
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO NOSTRANO CON FICHI FRESCHI, POMODORI SECCHI E OLIVE Luftgetrockneter toscanischer Landschinken mit frischen Feigen, getrockneten Tomaten und Oliven Air-dried Farmer Ham from Tuscany with fresh Figs, dried Tomatoes and Olives	€ 16,00
RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI PORCINI E TOPINAMBUR ALLO ZAFFERANO Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Steinpilzen und Topinambur an Safransauce Selfmade Ravioli filled with Ceps and Topinambur with Saffron Sauce	€ 16,80
RISOTTO ADAMO & EVA ALLE MELE VERDI, GALLINACCI E GAMBERI Risotto "Adam & Eva" mit grünem Apfel, Pfifferlingen und Garnelen Risotto "Adam & Eve" with green Apple, Chanterelles and Prawns	€ 16,80
FILETTI DI BRANZINO IN CROSTA TARTUFATA DI TOPINAMBUR E PATATE SU SPINACI TRIFOLATI Wolfsbarschfilets in getrüffeltem Topinambur-Kartoffelkruste auf geschwenktem Blattspinat Sea Bass Fillets with truffled Topinambur-Potatoes Crust, served with Leaf Spinach	€ 23,80
CODE DI GAMBERONI AI PORCINI E MARTINI DRY CON RISO SELVATICO E VERDURE Riesengarnelenschwänze an Martini Dry-Steinpilzsauce mit Wildreis und Gemüse King Prawns with Ceps Martini Dry Sauce with Wild Rice and Vegetables	€ 26,80
PETTO DI ANATRA ALLA GRIGLIA SCALOPPATO CON RIDUZIONE ALL'ARANCIO E GALLINACCI Barbarie-Entenbrust vom Grill tranchiert an Pfifferling-Orangenreduktion, serviert mit Rosmarinkartoffeln Grilled Barbary Duck Breast carved with Chanterelles Orange Reduction, served with Potatoes	€ 26,80
PUNTE DI FILETTO DI MANZO ALLA STROGANOFF CON VERDURE E RISO AL PERNOD Rinderfiletspitzen "Stroganoff", serviert mit Gemüse und Pernod-Reis ¹⁾ Beef Fillet Tips "Stroganoff", served with Vegetables and Pernod Rice	€ 23,80
PRUGNE FRITTE CON CREMA DI MASCARPONE AL LIQUORE DI PRUGNA Gebackene Pflaumen auf Zwetschgenlikör-Mascarponecreme Deep-fried Plums with Plums Liqueur Mascarpone Creme	€ 9,80

