

Empfehlung des Küchenchefs

Vorspeisen

BRUSCHETTA MIT PILZEN UND TRÜFFELÖL (4 STÜCK) Geröstetes Brot mit sautierten Steinpilzen und einem Hauch von Trüffelöl	12,00
CARPACCIO DI ZUCCA Feine Kürbisscheiben mit Grana Padanokäse, gerösteten Kürbiskernen und Balsamico	17,50
ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI Cremige Maronen-Pilz-Suppe, perfekt für die kältere Jahreszeit	8,50
ZUPPA DI ZUCCA CON PARMIGIANO Eine samtige Kürbisuppe, verfeinert mit geriebenem Parmigiano Reggiano und einem Schuss aromatischem Kürbiskernöl. Serviert mit gerösteten Kürbiskernen	8,50

Hauptgerichte

TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen in einer leichten Sahnesoße	18,50
RISOTTO AL RADICCHIO E GORGONZOLA Cremiges Risotto mit Radicchio und Gorgonzola, abgerundet mit Walnüssen	17,50
PIZZA CON ZUCCA E PANCETTA Pizza mit Kürbis, knusprigem Pancetta und frischem Rosmarin	18,00
AGNELLO AL FORNO CON PATATE Im Ofen gebratenes Lammkronen mit Rosmarin-Kartoffeln und Ofengemüse	36,00

Desserts

PANNA COTTA AL CAFFÈ Panna Cotta mit leichtem Kaffeearoma und Schokoladenraspeln	8,50
TIRAMISU ALLA CASTAGNA Traditionelles Tiramisu mit Kastaniencreme	9,00
TORTA DI MELE Italienischer Apfelkuchen mit Zimt und einer Kugel Vanilleeis	8,50

Weinempfehlungen

CHIANTI CLASSICO RISERVA (0,75L) Ein vollmundiger Rotwein, ideal zu den herzhaften Herbstgerichten	38,00
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE (0,75L) Ein frischer Weißwein, der gut zu den Pilzgerichten passt	32,50