



## AKTUELLE WOCHENKARTE

- Pfifferlingscremesuppe mit Kresse und Südtiroler Speck € 11,50
- Insalata di pomodoro con formaggio di capra € 17,80  
Bunter Strauchtomatensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,  
Rucola, Pfirsichspalten, roten Zwiebeln und Kürbiskernen
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico € 20,50  
Hausgemachte Ricotta - Spinat Ravioli mit halbdgetrockneten  
Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo und Parmesan
- Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo € 23,00  
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom  
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese € 32,50  
Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit *Taggiasche* - Oliven  
und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate € 32,50  
Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarsch gebraten  
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Tagliata di vitello con crema di finferli e patate al forno € 33,50  
*Tagliata* vom Kalbsrücken mit Pfifferlingscremesauce,  
Broccoliröschen, Möhren und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80  
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



### AKTUELLE WOCHENKARTE

- "Semifreddo Torroncino" affogato € 9,50  
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- € 10,80  
Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant...*im Glas serviert*
- Dreierlei von der Erdbeere... € 14,80  
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott € 15,50  
Balsamico und Walnusskrokant