



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Pfifferlingscremesuppe mit Kresse und Südtiroler Speck € 11,80
- Insalata di pomodoro con formaggio di capra** € 17,80
Bunter Strauchtomatensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Rucola, Pfirsichspalten, roten Zwiebeln und Kürbiskernen
- Ravioli "Sovrano" di parmigiano al pomodoro e basilico** € 20,50
Hausgemachte "Büffel"- Ricotta - Parmesan Ravioli, mit
halbgetrockneten Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo
- Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo** € 23,80
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese** € 33,50
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** € 33,50
Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarsch gebraten
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Filetto di maiale *Duroc* al gorgonzola e spinaci** € 31,50
Medaillons vom *Duroc* Landschwein (Bio Schwein vergleichbar) mit
Gorgonzolasauce, geschwenktem Blattspinat und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- „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*



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Dreierlei von der Erdbeere... € 14,80
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit marinierten Erdbeeren, € 15,50
Balsamico und Walnusskrokant