

-Winter *S*pezialitäten 2019 -

-ANTIPASTI-

ANGUS: RINDERFILET "CARPACCIO" CON PORCINI
mit gebratenen Steinpilzen & Trüffeln |Parmesanspäne & Vinaegrette € 18,90

TARTARO: FILETTO DI MANZO CON PORCINI & TARTUFO
Tatar aus Angus-Rinderfilet & Steinpilze | Trüffeln € 18,90

FRANZÖSISCH: GÄNSELEBER
mit Marsala & Trüffeln auf Salatbouquet € 14,90

-PRIMI PIATTI-

HGM: RAVIOLONI CON PORCINI | TARTUFO
mit Steinpilzen| Trüffeln | Pancetta & Zwiebel € 16,90

RÖHRCHENUDEL: PACCHERI MARE & MONTI
mit Rinderfilet & Scampis |Tomatensauce|Garten Kräuter € 19,90

EMPFEHLUNG: LINGUINE " FRUTTI DI MARE" ALLO SCOGLIO
mit frischen Meeresfrüchten & Schalentiere pikante-Sauce € 18,90

-SECONDI DI PESCE-

HAVEL: LUCCIOLO IN CROSTA DI PARMIGIANO CON PORCINI
Zanderfilet in Parmesankruste| sautierte Steinpilzen | Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 22,90

DIALOGARE & PROFUMO DI MARE "FISCH & SCHLANTIERE VARIATION"
auf Tomatenspiegel |Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 24,90

WILDFANG: DORADFE ROYAL-FILET
Müllerin Art | Prosecco & Basilikum-Sauce| Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 22,90

-SECONDI DI CARNE-

AMERIKAN-BEEF: COSTATA CON PEPE VERDE
Rinder Entrecôte mit Cognak & Grüner Pfeffer |Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 24,90

SIMMENTALER: PICCATA CON PORCINI " KALBSSCHNITZEL"
in Parmesankruste auf sautierte Seinpilzen | Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 24,90

TIROL: FILETTO DI CINGHIALE CON PORCINI,, Tournedos"
Frischling-Filet mit Steinpilzen & Trüffeln Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 24,90