

Herbst-Spezialitäten

-ANTIPASTI-

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI mit gebratenen Steinpilzen, Parmesanspäne Vinaegrette	€ 14,90
CALAMARI IN PADELLA Gebratene Calamari Streifen auf Rucola Aglio Peperoncino	€ 14,90
CLASSICO: TARTARO DI FILETTO DI MANZO Tatar vom Angus Rinderfilet Trüffeln	€ 18,90

-PRIMI PIATTI-

HGM: PAGLIA & FIENO CON PORCINI Heu & Stroh mit Steinpilzen Speck Zwiebel	€ 14,90
„RÖHRCHENUDEL“ PACCHERI MARE & MONTI mit Rinderfilet & Scampi, Tomatensauce Garten Kräuter	€ 14,90
SPAGHETTINI CON CALAMARI mit Tintenfischstreifen Olivetti-Tomaten Gartenkräutern Weißweinsauce	€ 12,90

-SECONDI DI CARNE-

SIMMENTALER: FILETTO DI VITELLO CON PORCINI Kalbsfilet-Medaillons mit Steinpilzen Saisongemüse Drillinge Kartoffeln	€ 24,90
SALZWIESEN “LAMMKARREE” am Tisch Tranchiert auf Brunello Trüffelnsauce Drillinge Kartoffeln Saisongemüse	€ 24,90
EMPFEHLUNG: PETTO DI FARAONA Perlhuhnbrust auf grüner Pfeffersauce Drillinge Kartoffeln Saisongemüse	€ 18,90

-SECONDI DI PESCE-

HAVEL: LUCCIOLO ALLA MUGNAIA CON PORCINI Zanderfilet auf Steinpilze-Mantel Saisongemüse Drillinge Kartoffeln	€ 22,90
FILETTO DI BRAZINO ALL'ACQUA PAZZA Pochiertes Loup de Mer Filet Weißwein Kräuter Saisongemüse Drillinge Kartoffeln	€ 22,90
WILDFANG: STEINBUTT-RÜCKENFILET mit Limetten & Kapern Salbeibuttersauce Drillinge Kartoffeln Saisongemüse	€ 22,90