

Herbst Empfehlung

Antipasti

663 Crema di zucca e zenzero: Kürbiscremesuppe mit Ingwer, geröstete Kürbiskerne, Crème fraîche, Kürbiskernöl und Croutons. 8,00

636 Insalata di zucca: Gegrillter Kürbis mit Rucola und Radicchio, mit in Rotwein eingelegte Birnenscheiben, gerösteten Kürbiskerne, und Parmesanflocken. 10,50

638 Nido di Burrata:

(Burrata ist ein Mozzarella Säckchen, mit einen sehr milden und cremigen Kern aus Sahne und Mozzarella Strängen.)
Frisch gebackene Rosmarin-Ciambellabrot mit Burrata, Rucola Cocktailltomaten, und Parmesanflocken. Mit Olivenöl und Balsamicocreme. 12,50

665 Insalata con filetti d'oratta:

Gegrillter Doradenfilet auf Wildkräutersalat, Fenchel und Cocktailltomaten, mariniert mit Zitronen-Orangen Vinaigrette. Garniert mit knusprigen Artischockenherzen. 12,50

652 Gnocchi fritti al curcuma:

Knusprige frittierte Gnocchi auf Rucola mit curcuma und Parmesanflocken 10,50

Primi

666 Specialità della casa, „Spaghetti a sa Romana“:

Die „al dente“ gekochten Spaghetti mit Cocktailltomaten und Oliven, kommen in den ausgehöhlten Käseleib. Nachdem die Pasta den Geschmack des Pecorino aufgenommen hat, wird sie Ihnen direkt am Tisch vom Käseleib aus serviert. 10,50 €

653 Mezze Maniche D'autunno:

Grosse halblange Rigatoni mit Kürbissoße, knusprig gebackenem Hokkaido Kürbis, geröstete Kürbiskerne, geschnetzelm Rindfleisch und Parmesanflocken 12,50

650 Paccheri con la Burrata:

(Burrata ist ein Mozzarella Säckchen, mit einen sehr milden und cremigen Kern aus Sahne und Mozzarella Strängen.)
Frische hausgemachte Paccheri (übergroße Röhren Nudeln) mit einem Burrata Säckchen auf Pani Gutiau, Auberginen, Cocktailltomaten, Basilikum. 13,50

633 Pappardelle al ragù di cinghiale:

Breite Bandnudeln mit Wildschweingulasch in Tomatensauce 13,50€

561 Tagliatelle con Gamberi e pesto di pistacchi:

Bandnudeln mit Garnelen und Pistaziencreme. 14,50

Secondi

667 Petto di pollo in salsa di castagne:

Hähnchenbrustfilet mit einer schmackhaften Kastanien Pflaumensoße dazu Beilagen. 16,50

654 Spada in crosta di pane:

Schwertfisch gegrillt mit eine knusprigen Panade, dazu Beilagen 21,50

