
SPECIALITÀ INVERNALI/ WINTER-SPEZIALITÄTEN

	VORSPEISE	HAUPTGANG
ZUPPA DI MARONI Maroni - Schaumsuppe mit geräuchertem Speck		11.00
MOULES ALLA MARINARA Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch und Zwiebeln. Serviert im Suppentopf		29.00
RAVIOLI AL TARTUFO Ravioli mit frischer Trüffelüllung mit schwarzen Trüffelsplittern		32.00
LINGUINE CON TARTUFO Linguine an einer weissen Trüffelcremesauce mit Trüffelsplittern		32.00
OSSOBUCO Kalbshaxe (250gr), serviert mit Risotto und Tagesgemüse		42.00
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA Schwarze, feine Tagliatelle mit Tintenfisch		29.00

PIZZA

PIZZA VESUVIO „NACH UNSEREM GEHEIMREZEPT“ mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei und Parmesan		24.50
PIZZA FORESTIERE mit Tomaten, Mozzarella sowie frischen Champignons Steinpilzen und Eierschwämme, Knoblauch und Oregano		28.90

WEINEMPFEHLUNGEN

Brunello Poggio il Castellare Ein herrlicher, langlebiger Jahrgang. Sangiovese grosso	2004	79.00
Terra Magica Riserva Grosser Sessantanni, Primitivo	2012	69.00
Le Serre Nuove dell Ornellaia Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2015	79.00
Ripassa Zenato DOC Corvina, Rondinella, Sangiovese	2014/15	57.00