

# WINTER SPEZIALITÄTEN

---

Hauptgang

## **Zuppa di marone**

Maroni – Schaumsuppe mit geräuchertem Speck

11.50

## **Cozze marinara**

Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch und Zwiebeln

29.50

## **Ravioli al tartufo**

Ravioli mit Trüffelüllung, schwarzen Trüffelsplittern und Sommertrüffel Carpaccio

39.00

## **Linguine al tartufo**

Linguine an weisser Trüffelcremesauce mit Trüffelsplittern und Sommertrüffel Carpaccio

39.00

## **Coniglio e polenta „Nonna’s Hausrezept“**

Kaninchen mit Polenta und feiner Sauce

39.50

## **Parpardelle „tre formaggi“**

Papardelle mit drei verschiedenen Käsesorten, Lachs, Zucchetti und Cherry Tomaten

28.50

# WINTER- PIZZA

---

## **Pizza vesuvio**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei und Parmesan

24.50

## **Pizza forestiere**

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignon, Steinpilze und Eierschwämme, Knoblauch und Oregano

28.90

# WEINEMPFEHLUNG

---

## **Brunello Poggio il Castellare**

Brunello di Montalcino, Sangiovese grosso

2004

75cl

79.00

## **Terra di Montevero – IGT**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

2014

75cl

59.00

## **Valpolicella Superiore « La Roara »**

Veneto, ca dei Conti

2014

75cl

69.00