

# HERBST SPEZIALITÄTEN

---

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Zuppa di zucca</b> Hausgemachte Kürbiscremesuppe		11
<b>Insalata cacciatore</b> Rucola und Nüsslisalat mit warmen Pilzen Eierschwämmen, Champignons und Steinpilzen, Speck und Zwiebeln	21	26
<b>Cocktail di Gamberetti</b> Crevetten-Cocktail	20	
<b>Insalata frutti di mare "Pesatore"</b> Meeresfrüchte-Salat aus Tintenfisch, Pulpo, Crevette und Peperoni	20	28
<b>Scaloppine di capriolo „Mirza“</b> Rehschnitzel Mirza mit Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut, Birne und Preiselbeerkonfitüre		39
<b>Piatto vegetariano</b> Vegetarischer Wildteller mit Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut, Birne und Preiselbeerkonfitüre		26
<b>Salmi di cervo</b> Hirschpfeffer mit Champignons, Knöpfli, Rosenkohl, Birne Rotkraut und Preiselbeerkonfitüre		32
<b>Risotto con gallinacci freschi</b> Risotto mit marktfrischen Eierschwämmen		29
<b>Linguini con gallinacci freschi</b> Nudeln mit marktfrischen Eierschwämmen		29
<b>Ravioli ai porcini</b> Ravioli mit Steinpilzfüllung		29
<b>Tortellini alla zucca</b> Tortellini mit Kürbisfüllung		26
<b>Risotto di zucca</b> Kürbisrisotto		25

## HERBST-PIZZA

---

<b>Pizza forestiere</b> Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmen, Knoblauch und Oregano		29
<b>Pizza zia Lisa</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und Parmaschinken		29

## WEINEMPFEHLUNG

---

<b>Ripàso Valpolicella Superiore DOC</b>	2016	75cl	58
<b>Brunello Poggio il Castellare</b>	2004	75cl	79
<b>Saffredi, Maremma IGT</b>	2015	75cl	98