



## MENUE A



*CARPACCIO POLPO VERACE*  
*Carpaccio vom Felsen-Kraken*  
*in Zitronendressing - Olivenöl ~ Rucola-Bouquet* € 10,00

*SPAGHETTI SEMIRAMIDE*  
*Spaghetti mit Garnelen ~ Kirschtomaten*  
*~ Karotten ~ Staudensellerie* € 10,00

*FILETTO DI MERLUZZO NORDICO*  
*Loins vom Kabeljau in Oliven-Kapern-Tomatensud*  
*~ Tropea-Zwiebeln ~ Mangold ~ Perlgraupen* € 19,50

*CREME BRULEE*  
*Kürbis-Creme Bruléé* € 6,00

*Menüpreis A € 45,50*

## MENUE B

*BURRATINA DI SAMUELE*  
*Burratina-Mozzarella mit Toskanischem Schinken*  
*~ Trockenobst ~ Karottenmus* € 9,00

*RISOTTO VENERE*  
*Kaiser-Risotto auf Hasenragout* € 9,00

*ANCA D'AGNELLO*  
*im Ofen geschmorte Lammhüfte in Rotweinsauce*  
*~ Ratatouille ~ Pastinaken-Kartoffelgratin* € 19,50

*STRUDEL DELLA NONNA*  
*Hausgemachter Apfelstrudel mit Eiscreme* € 6,00

*Menüpreis B € 43,50*



## MENUE C



*FEGATO DI VITELLO*  
*Gebratene Kalbsleber in Moscato Sauce*  
*~ Bio-Berglinsensalat* € 9,00

*GNOCCHI SOTTOBOSCO*  
*Gnocchi in Edelpilz-Ragout* € 9,50

*RAVIOLI MANTOVANI*  
*Ravioli gefüllt mit Muskat Kürbis*  
*in Butter-Salbei-grüner Pfeffer-Sauce ~ Pecorino* € 12,50

*FORMAGGIO MISTO*  
*Käsevariation alla Rossini* € 6,50

*Menüpreis C 37,50 €*

*Gerne können Sie einzelne Gerichte innerhalb der Menüs  
tauschen oder separat wählen.*

### Weinempfehlungen

#### Dessertwein

*Nuovo Messagio "Bera"* Glas 0,05 L € 5,00

#### Vino Bianco

*BIANCO DI VALPANERA I.G.T.* Flasche 0,75L € 21,00

*"Valpanera"* Glas 0,2 L € 7,00

*aus Friaul*

*Rebsorten: Chardonnay – Sauvignon – Verduzzo*

#### Vino Rosso

*REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO I.G.T.* Flasche 0,75L € 30,00

*"Valpanera"* Glas 0,2 L € 10,00

*aus Friaul*

*Rebsorte: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso*