



*Gavi // Barbera d' Asti // Rose Franken // Acolon Franken // Taurasini
Pecorino // Chianti coli Senesi // Primitivo // Due Terre Cuvee*

Aperitif:

Rabarberspritz mit Scheibe Orange

Crodino oder Sanbitter Spritz -Prosecco, Scheibe Orange und Minze

Vorspeissen:

Duetto Antipasti: Vitello Tonnato und Scampi im Kartoffelmantel auf Rucola

Antipasti Türmchen: Auberginen, Zucchini, Tomaten und Büffemozzarella

Thunfisch rosa gebraten auf buntem Salat, Ei und Pane di Guttiau

Flammkuchen:

Hausgemachter Flammkuchen mit Carne salada, Rucola und Trüffel

Hausgemachter Flammkuchen mit Lardo und Sommer Trüffel

Hausgemachter Flammkuchen mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola

Pasta:

Casareccie mit Kalbsragout und Schafskäse

Risotto mit Scampi und Kürbis

Tagliolini mit Artischocken, Pinienkernen und Sommer Trüffel

Pesce:

Duetto pesce vom Grill dazu Kartoffel und Gemüse

Tonno rosa gebraten auf Kartoffeln und Gemüse

Gemischter Fischteller vom Grill auf Kartoffel und Gemüse

Carne:

Wildschweingulasch mit Brezenknödel

Rinderlende vom Grill dazu Kartoffel und Gemüse

Kalbsmedaillons mit gerösteten Artischocken auf Kartoffel

Rinder-Stracceti auf Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanstreifen

Nachspeisen:

Marillenknödeln aus Topfenteig mit Butterbröseln

Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtucker //Crème brûlée

Tortino- mit flüssigem Kern //Pistazien Tiramisu

Hausgemachter Glühwein

Herzlich willkommen!