



*Taurasini Le Otto Terre vino rosso // Neré Falanghina Le Otto Terre vino bianco*

*Mirto Spritz*

*Rosatto Ramazzotti mit Tonic*

*Vorspeissen:*

*Vitello Tonnato*

*Rinder-capacio mit gerösteten Steinpilzen und schwarzem Trüffel*

*Ziegenkäse gegrillt mit gebr. Pfifferlingen, Walnüssen, Honig auf Blattsalat*

*Thunfisch rosa gebraten auf bunter Salat, Ei und Pane di Guttiau*

*Flammkuchen:*

*Hausgemachter Flammkuchen mit Speck und Pfifferlingen*

*Hausgemachter Flammkuchen mit Lardo und schwarzem Trüffel*

*Hausgemachter Flammkuchen mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola*

*Pasta:*

*Spaghetti Vongole*

*Tagliolini mit Steinpilzen, Pinienkernen und schwarzem Trüffel*

*Spaghetti mit Basilikumpesto*

*Risotto mit Steinpilzen und Pfifferlingen*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Scampi*

*Casareccie mit Lammragout, Pfifferlingen und Pecorino Käse*

*Pesce:*

*Doradefilet auf Safranrisotto*

*Tonno rosa gebraten auf Kartoffeln und Gemüse*

*Duetto pesce: Scampi und Calamari vom Grill dazu Kartoffel und Gemüse*

*Gemischter Fischteller vom Grill auf Kartoffel und Gemüse*

*Carne:*

*Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen dazu Kartoffeln und Gemüse*

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffel und kl. Salat*

*Tagliata -Rinderlende vom Grill auf Rucola mit geröst. Steinpilzen und Parmesan*

*Nachspeisen:*

*Marillen Knödeln*

*Crème brûlée /Tortino- mit flüssigem Kern / Tartuffo Eis mit*

*Baileys //Apfelküchle mit Vanille Eis //Eiskaffee*

*Herzlich willkommen!*