

# Empfehlungen vom Chefkoch

<b>501 Zuppa di Porcini</b> Cremige Steinpilzsuppe	9,90
<b>502 Carpaccio di Pera</b> Hauchdünne Birnenscheiben mit gebratener Entenleber & italienischen Kräutern	17,50
<b>503 Carpaccio di Salmone e Caviale</b> Lachs-Carpaccio mit Kaviar in einer Zitronen-Kräutersauce	16,90
<b>504 Pizza Zucca e Fichi</b> mit Kürbisstückchen, Feigen & Ziegenkäse	17,90
<b>505 Caramelle Pistacchio</b> Hausgemachte Pasta in Form eines Karamell-Bonbon gefüllt mit Pistazien & Zitronenabrieb in einer cremigen Zitronen-Sauce mit Kürbisstückchen, Cherrytomaten & italienischen Kräutern	25,50
<b>506 Gnocchi vegani Pomodoro</b> Vegane Gnocchi gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella in einer Kürbis-Creme-Sauce bestreut mit Rucola	24,90
<b>507 Filetto di Manzo ai Porcini</b> Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Steinpilzen auf einem Kürbisbett mit Tagesbeilage & einem kleinen gemischten Salat	42,50
<b>508 Filetto di „Seeteufel“</b> Gebratenes Seeteufelfilet in einer mediterranen Kräuter-Oliven-Knoblauch-Tomaten-Sauce mit Tagesbeilage & einem kleinen gemischten Salat	31,50

## Dolce

<b>509 Parfait di Mandorla</b> Mandelparfait mit einer cremigen Karamellsauce	9,50
--	------

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Service.  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bei Speisen aus diesem Menü  
sprechen Sie bitte unser Personal im Restaurant an.