

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Crema di zucca, con semi di zucca tostati G, H
Kürbiscremesuppe | Geröstete Kürbiskerne
Cream of pumpkin soup | Roasted pumpkin seeds
9,50 €

Carpaccio di bresaola, pesto di bricolage pinoli H, G
Bresaola Carpaccio | Rucola Pesto | Parmesan | Pinienkerne
Bresaola Carpaccio | Rocket Pesto | Parmesan | Pine Nuts
18,50 €

Carpaccio di zucca, con semi di zucca tostati B
Kürbiscaparico | Gurke | Honigmelone | Gambas
Pumpkin scaparico | Cucumber | Honeydew melon | Gambas
19,50 €

Tagliolini con fegato di pollo al vino rosso AI, G, C, L
Tagliolini | Hähnchenleber | Rotwein
Tagliolini | Chicken liver | Red wine
19,50 €

Risotto con zucca e fontina G
Risotto | Kürbis | Fontina Käse
Risotto | Pumpkin | Fontina Cheese
19,50 €

Cotoletta di iberico in salsa di pepe verde, pasta AI, G, L
Iberico Rücken | Grüne Pfeffersauce | Pasta
Iberico Saddle | Green Pepper Sauce | Pasta
27,50 €

Triglia alla mugnaia AI, D, G
Rotbarschfilet | Zitronenbuttersauce | Gemüse
Redfish fillet | Lemon butter sauce | Vegetables
28,00 €

Tortino di zucca C, G
Kürbis-Soufflé
Pumpkin soufflé
9,00 €

Extra Trüffel
7,00 €