

# *Tageskarte*

## *antipasti*

### **CAPELANTE CON FUNGHI DI BOSCO**

Gebratene Jakobsmuscheln mit Waldpilzen, Sahne und Kräutern verfeinert

**18,90 €**

### **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Auberginen-Auflauf (auf sizilianische Art) mit Tomatensauce, Parmigiano, Mozzarella gratiniert

**14,90 €**

### **ZUPPA DI PESCE ALLA PESCATORA**

Fischsuppe auf Fischer Art mit Oktopus, Gambas, Kalamari, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gambas, Fischfilet, Tomaten und Kräutern verfeinert

**18,90 €**

### **ZUPPA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA**

Tomatensauce aus frischen Tomaten, mit Büffel-Mozzarella, Pinienkernen, geröstetem Brot

**14,90 €**

### **MINISTRONE**

Italienische Gemüsesuppe mit verschiedenen frischen Gemüsen

**14,90 €**

### **ALICI FRITTE**

Frittierte Sardellen mit Alioli-Dip und Zitrone serviert

**14,90 €**

## *pizza del mese*

### **Monatspizza**

Mit Mozzarella (Fior di Latte aus Agerola), Parmesan-Creme, Parmaschinken (20 Monate gereift), weiße Trüffel-Burrata mit hochwertigem Winter-Trüffel (aus Abruzzo)

**22,90 €**

*So lange der Vorrat reicht*

# *Tageskarte*

## *pasta*

### **PASTA AL RAGU DI CERVO**

Selbst gemachte Pasta mit Hirsch-Ragout auf Parmigiano-Creme mit hochwertigem Winter-Trüffel verfeinert

**22,90 €**

### **TORTELLONI RIPIENI CON RAGU DI CINGHIALE**

Selbst gemachte Tortelloni mit Wildschwein-Ragout gefüllt, in Butter angewendet mit hochwertigem Winter-Trüffel und Parmigiano-Splittern verfeinert

**22,90 €**

### **PASTA ALLA PESCATORA**

Pasta auf Fischer Art mit Oktopus, Gambas, Kalamari, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, frischen Tomaten und frischen Kräutern verfeinert

**22,90 €**

### **PANZEROTTI RIPIENI AI GAMBERONI E CAPESANTE**

Selbst gemachte Pasta gefüllt mit Kabeljau und Hummer, mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln, frischen Kräutern und Topinambur-Creme verfeinert

**24,90 €**

### **TORTELLONI CON FUNGHI DI BOSCO E STRACCIETTI DI FILETTO DI MANZO**

Selbst gemachte Tortelloni mit Rindfleisch gefüllt, mit Rinderfilet-Streifen, Waldpilzen in Butter angewendet mit Parmigiano verfeinert

**22,90 €**

### **PASTA AGLI SPINACI CON BURRATA AL TARTUFO BIANCO**

Selbst gemachte Pasta mit frischem Spinat, weiße Trüffel-Burrata und Parmesan

**22,90 €**

*So lange der Vorrat reicht*

# *Tageskarte*

## *carne*

### **FILETTO DI MANZO AI FUNGHI DI BOSCO**

Gebratenes Rinderfilet (argentinische Qualität Black Angus Premium) mit Waldpilz-Sauce

**39,90 €**

### **COSTATINA DI CERVO AL VINO ROSSO**

Hirsch-Karre mit Schalotten, Blaubeeren (2 Stück)

**29,90 €**

### **ENTRECOTE CON CIPOLLA ROSSA STUFATA**

: Gebratenes Entrecote mit geschmorter Zwiebel und Kräutern verfeinert

**29,90 €**

## *pesce*

### **SOGLIOLA AL BURRO E VINO BIANCO**

Gebratene Seezunge mit Butter-Weißwein-Sauce

**39,90 €**

### **FILETTO DI MERLUZZO AI FUNGHI DI BOSCO: 28,90 €**

Kabeljau-Filet vom Rücken mit Waldpilzen

**28,90 €**

### **FRITTURA MISTA**

Frittierte Sardellen, Kalamari, Gambas, Sepia mit Zitrone serviert

**28,90 €**

## *Beilagen*

PASTA

GEMÜSE

SALAT

HAUSGEMACHTE, FRITTIERTE KARTOFFELECKEN

jeweils 3,50 €

*So lange der Vorrat reicht*