

Autunno - Herbstspezial

Vellutata di Zucca

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

KÜRBISVELUTÉ AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL

13.-

Paté di Selvaggina

SERVITO SU PAN BRIOCHE CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE

19.-



Risotto alla zucca

RISOTTO ALLA ZUCCA MOSCATA MANTECATO AL MASCARPONE,

CON DADOLATA DI ZUCCA AROMATIZZATA ALLE ERBETTE AUTUNNALI E BRICIOLE DI AMARETTI

MUSKATKÜRBISRISOTTO AN MASCARPONE, MIT KÜRBISWÜRFELN AN HERBSTKRÄUTERN UND AMARETTI-BRÖSEL

27.-

Pizze Autunnali - Herbstpizzen

(DALLE - AB: 18.00)

Porcini (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALLE ERBE, AGLIO

MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KRÄUTERN, KNOBLAUCH

22.-

Boscaiola

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMISCHTE WALDPILZEN, SPECK, KNOBLAUCH

23.-

Lacciatore

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI CINGHIALE, FUNGHI, RUCOLA, OLIO TARTUFATO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, WILDSCHWEINROHSCHINKEN, PILZEN, RUKOLA, TRÜFFELÖL

29.-



Medaglioni di Capriolo

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI, E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE,

MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

41.-

Salmi di Cervo

CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

HIRSCHPFEFFER MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN SERVIERT

35.-

Piccata di Zucca

AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, SERVITO CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

KÜRBISPICCATA AN SAUTIERTEN STEINPILZEN, MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN SERVIERT

33.-



Sella di Capriolo – Reh Rücken (MIN. 2P)

(SU RISERVAZIONE – AUF VORBESTELLUNG)

SERVITO AL TAVOLO, CON RICCHI CONTORNI AUTUNNALI

SERVIERT AM TISCH, MIT REICHEN HERBSTBEILAGEN

51.- /p

CONTORNI AUTUNNALI – Herbstbeilagen:

SPÄTZLI, CAVOLO ROSSO, CAVOLINI DI BRUXELLES, MELA RIPIENA, MARRONI GLASSATI E UVA MARINATE ALLA GRAPPA

SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, GEFÜLLTE APFEL, MARRONI UND GRAPPA-TRAUBEN