

M E N U

M E N U C A R N E



PROSECCO

ZUPPA - ZUCCA - DATTERI - PANCETTA

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen & Datteln im Speckmantel als Topping

TAGLIATELLE - PESTO - ZUCCA - COPPA - BUFALA

Bandnudeln mit hausgemachtem Kürbispesto auf Coppa Carpaccio mit Bufala Topping

FILETTO - MANZO - ZUCCA - PATATE

Rinderfilet "Black Angus" an Kartoffel Kürbis Püree mit Rotweinsoße

MOUSSE - BIANCO - BAILEYS

Schokoladen Mousse aus Baileys & weisser Schokolade

ESPRESSO & GRAPPA

Preis pro Person 54,50 €

Preis für 2 Personen 109,00 €

M E N U P E S C E

PROSECCO

COZZE - VINO BIANCO - AGLIO

Miesmuscheln im Weissweinsud

PACCHERI - COZZE - VONGOLE - BORLOTTI FAGIOLI

Breite Röhrennudeln mit Venus- und Miesmuscheln in Weißweinsud mit Borlotti Bohnen

RED SNAPPER - PUREE - PATATA E ZUCCA

Red Snapper an Zucchini - Senf - Lauch Gemüse

TORTA DELLA NONNA - LIMONE - PINOLE

Zitronen Kuchen mit Crema Pasticera & Pinienkerne

ESPRESSO - GRAPPA

Preis pro Person 54,50 €

Preis für 2 Personen 109,00 €