

A	EUR
Antipasti – Vorspeisen	
521 Crema di Verza	5,50
Wirsingcremsuppe mit Crostini	
522 Carpaccio di Cervo	10,50
Hirschcarpaccio mit Orange und Rucola	
523 Gamberetti gratinati al Forno	9,50
Shrimps mit Knoblauch und scharf überbacken	
524 Crescia alla Marchigiana	7,50
Regionale Teigspezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	

Pizza	EUR
530 Pizza Tartufata	11,00
Mit Trüffelcreme, Büffelmozzarella und Parmesanraspel	

Pasta - Nudelgerichte	EUR
525 Farfalle alla Trevigiana	8,50
Mit Radicchiocreme, Gorgonzola und Walnüsse	
526 Tagliatelle al Ragú di Cinghiale	10,00
Mit Wildschwein Ragú	
527 Risotto alle Carote con Gamberetti	9,50
Mit Karottencreme und Shrimps	
528 Duetto di Pasta Ripiena	10,50
Haugemachte Nudelduetto mit Füllung (kein Fisch) mit Rosmarin-Basilikum-TomatenSauce	

Pesci – Fischgerichte	EUR
535 Salmone agli Asparagi	16,00
Lachsfilet mit grüne Spargel	

Carni – Fleischgerichte	EUR
540 Petto di Pollo agli Asparagi	15,00
Hänchenbrustfilet mit grüne Spargel	

Dessert	EUR
545 Pannacotta alle Castagne	5,50
Kastanien Pannacotta mit Vanillesauce	

Vino – Wein	EUR
328 ROSSO Barbera d´Asti <u>0,2 l</u>	5,00
Aus Piemonte mit Barbera Trauben . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack stark, trocken, körperreif, Fl. 0,75 l	
329 BIANCO Minuetto <u>0,2 l</u>	5,00
Aus Piemonte mit Roero Arneis Trauben. Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Pfirsich Fl. 0,75 l	
330 ROSÈ Rosa di Vigna <u>0,2 l</u>	5,00
Aus Piemonte. Farbe ist brillante Rosa mit Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Frische Früchte Fl. 0,75 l	
	14,00

A	EUR
Antipasti – Vorspeisen	
521 Crema di Verza	5,50 5
Wirsingcremsuppe mit Crostini	
522 Carpaccio di Cervo	10,50 5
Hirschcarpaccio mit Orange und Rucola	
523 Gamberetti gratinati al Forno	9,50 5
Shrimps mit Knoblauch und scharf überbacken	
524 Crescia alla Marchigiana	7,50 5
Regionale Teigspezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	

Pizza	EUR
530 Pizza Tartufata	11,00 5
Mit Trüffelcreme, Büffelmozzarella und Parmesanraspel	

Pasta - Nudelgerichte	EUR
525 Farfalle alla Trevigiana	8,50 5
Mit Radicchiocreme, Gorgonzola und Walnüsse	
526 Tagliatelle al Ragú di Cinghiale	10,00 5
Mit Wildschwein Ragú	
527 Risotto alle Carote con Gamberetti	9,50 5
Mit Karottencreme und Shrimps	
528 Duetto di Pasta Ripiena	10,50 5
Haugemachte Nudelduetto mit Füllung (kein Fisch) mit Rosmarin-Basilikum-TomatenSauce	

Pesci – Fischgerichte	EUR
535 Salmone agli Asparagi	16,00 5
Lachsfilet mit grüne Spargel	

Carni – Fleischgerichte	EUR
540 Petto di Pollo agli Asparagi	15,00 5
Hänchenbrustfilet mit grüne Spargel	

Dessert	EUR
545 Pannacotta alle Castagne	5,50 5
Kastanien Pannacotta mit Vanillesauce	

Vino – Wein	EUR
328 ROSSO Barbera d´Asti <u>0,2 l</u>	5,00 3
Aus Piemonte mit Barbera Trauben . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack stark, trocken, körperreif, Fl. 0,75 l	
329 BIANCO Minuetto <u>0,2 l</u>	5,00 3
Aus Piemonte mit Roero Arneis Trauben. Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Pfirsich Fl. 0,75 l	
330 ROSÈ Rosa di Vigna <u>0,2 l</u>	5,00 3
Aus Piemonte. Farbe ist brillante Rosa mit Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Frische Früchte Fl. 0,75 l	
	14,00