



**DIENSTAG
RUHETAG!**

DICEMBRE

- | | |
|---|---------|
| * ORECCHIETTE ONDE DI NEVE <i>(Nudeln mit Stängelkohl und Lachs in Natursauce)</i> | 13,50 € |
| * SPAGHETTI MARE NEL PIATTO <i>(Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Jakobsmuscheln in Tomatensauce mit Cocktailtomaten)</i> | 15,50 € |
| * PASTA ORTO D'INVERNO <i>(Gefüllte Nudeln mit Burrata und Tomaten in Wildschweinragout mit Kürbis und Pesto garniert mit Parmesan)</i> | 13,50 € |
| * PIZZA SOLE NEVE FREDDO CALDO <i>(Weiße Pizza mit Mozzarella, Lachs, hausgemachten scharfen Peperoni und Lauch garniert mit Caciotta Veneziana, Schnittkäse aus Kuhmilch und Walnüssen)</i> | 13,50 € |
| * SALMONE FIOCCO CHE CANTA <i>(Frisches Lachsfilet mit Miesmuscheln und Fenchel in Safransauce)</i> | 22,00 € |
| * POLPO FUOCO DEL CAMINO <i>(Oktopus im Ofen gebacken mit Kartoffeln, Lauch, Oliven und Cocktailtomaten in Tomatensauce)</i> | 19,50 € |
| * CALAMARI MARE POLARE <i>(Babycalamari gefüllt mit einer Mischung aus Stängelkohl, Brot, Parmesan und Knoblauch gekocht in pikanter Tomatensauce mit Venusmuscheln)</i> | 19,50 € |
| * CARNE BOSCO LUCIDO <i>(Fleischtaschen vom Wildschwein gefüllt mit geröstetem Guanciale, Schweinebackenspeck, Ricotta und Parmesan in Grappasauce mit Moscato und Weintrauben)</i> | 20,50 € |
| * SALTIMBOCCA CANDELA MAGICA <i>(Lammkotelett mit Gewürzen und Salbei, gratiniert mit Tiroler Speck und Parmesan in Weißweinsauce)</i> | 20,50 € |
| * FILETTO BRINA CRISTALLINA <i>(Rinderfilet in Streifen geschnitten in Marsalasauce mit Maroni und Steinpilzen auf Rucolabett garniert mit Pecorino und Granatapfel)</i> | 27,50 € |
- Jedes Fischgericht mit Beilagensalat und Reis. * Jedes Fleischgericht mit Tagesbeilage.*
- | | |
|--|--------|
| * COPPA DEL NONNO <i>(Espresso-Parfait mit Waffeln)</i> | 7,00 € |
|--|--------|

