



**DIENSTAG
GEÖFFNET!**

INVERNO

<p>* TAGLIOLINI PRESEPE <i>(Schwarze schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln, Blattzichorie, Sepia und Kirschtomaten in leicht scharfer Natursauce)</i></p>	18,50 €
<p>* STROZZAPRETI AGRIFOGLIO <i>(Im Parmesanlaib geschwenkte Nudeln angerichtet mit frischem Lachs und Avocadopesto, garniert mit geräuchertem Ricotta und Trüffel)</i></p>	19,50 €
<p>* PASTA PUPAZZO DI NEVE <i>(Gefüllte Nudeln mit Tomate und Mozzarella in einer Sauce aus Wildschweinbraten und Apfel, garniert mit Johannisbeeren und Burrata)</i></p>	18,50 €
<p>* PIZZA REGALI <i>(Weiße Pizza mit Mozzarella, Wildschweinbratenstreifen, Zwiebelwürfeln, garniert mit geräuchertem Ricotta, Trüffel und Chili)</i></p>	16,50 €
<p>* CALAMARI BUON NATALE <i>(Gefüllte Calamari aus dem Ofen mit Maroni, Blattzichorie und Garnelen in Tomatensauce mit Miesmuscheln)</i></p>	23,50 €
<p>* ORATA TANTE LUCI <i>(Goldbarsch im Ofen mit einer mediterranen Kruste gratiniert, in Zitronensauce, serviert auf Rucolabett)</i></p>	23,50 €
<p>* SALMONE GHIRLANDA <i>(Frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffer, Avocado und Venusmuscheln, garniert mit Burrata)</i></p>	26,50 €
<p>* AGNELLO CAPANNA <i>(Lammkotelett aus dem Ofen mit Blattzichorie und Salsiccia in scharfer Natursauce, garniert mit geräuchertem Ricotta)</i></p>	26,50 €
<p>* ARROSTO NEL CAMINO <i>(Wildschweinbraten mit Apfel, Steinpilzen und Pancetta ‚Bauchspeck‘ in Balsamico-Essig-Sauce, garniert mit Johannisbeeren und Büffelmozzarella)</i></p>	22,50 €
<p>* FILETTO ALBERO DI NATALE <i>(Rinderfilet aus dem Ofen mit Nuss-Kruste in Maroni-Rosmarin-Sauce, garniert mit Burrata und Trüffel)</i></p>	35,50 €
<p><i>Jedes Fischgericht mit Beilagensalat und Reis. * Jedes Fleischgericht mit Tagesbeilage.</i></p>	
<p>* DOLCE STELLA COMETA <i>(Parfait mit Torrone di Limone ‚Weißer Nougat mit Zitrone und Mandeln‘, Mascarpone, Sahne und Pandoro)</i></p>	7,00 €

