



# INVERNO

\* CANNELLONI MILLE COLORI 18,50 €  
(Gefüllte Cannelloni mit Kürbis, Wildschwein, Salsiccia und Ricotta, garniert mit geschälten Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Tarallisplittern)

\* PASTA SILENZIO D'INVERNO 20,50 €  
(Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit italienischem Pecorino und Zitrone in Natursauce mit Avocado, Maroni, Wolfsbarsch, Zitrone und Minze)

\* CHITARRA MAGICA 19,50 €  
(Im Parmesanlaib geschwenkte frische Spaghetti alla Chitarra mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen in Natursauce, garniert mit Jakobsmuscheln und geröstetem Pancetta, Speck')

\* PIZZA ARIA DI GHIACCIO 18,00 €  
(Weiße Pizza mit Mozzarella mit Radicchio, Salsiccia und roten Zwiebeln, garniert mit Burrata und Walnüssen)

\* CALAMARI GIOIA DELL' AVVENTO 24,50 €  
(Gefüllte Calamari mit Dorade, Zucchini und Aubergine in einer mediterranen Tomatensauce mit Kürbisstücken, im Ofen gratiniert)

\* SALMONE TANTE SPERANZE 27,50 €  
(Frischer Lachs mit Oliven, Kapern und geschälten Kirschtomaten in einer leckeren Natursauce, im Ofen mit Aubergine und Büffelmozzarella überbacken)

\* ORATA CAMINO ACCESO 26,50 €  
(Goldbarsch in Zitronen-Minz-Sauce, garniert mit Parmesan und Trüffel)

\* SCALOPPINI BOSCO DI CRISTALLO 22,50 €  
(Schweineschnitzel mit Steinpilzen, überbacken mit rohem Schinken und Burrata)

\* INVOLTINI STELLA COMETA 24,50 €  
(Röllchen aus Capocollo, 'Schweinehals', gefüllt mit Salsiccia und geräuchertem Provolone, in scharfer Tomatensauce, im Ofen mit Parmesan überbacken)

\* FILETTO DONO PREZIOSO 36,50 €  
(Rinderfilet mit Orange in Rotweinsauce, aus dem Ofen mit einer Kruste aus Burrata, Avocado und schwarzem Sesam)

Jedes Fischgericht mit Beilagensalat und Reis. \* Jedes Fleischgericht mit Tagesbeilage.

\* DOLCE ROSSO NATALE 8,50 €  
(Käsekuchen mit Waldfrüchten)

\* TIRAMISÙ AL MOMENTO 8,50 €  
(Am Tisch zubereitetes Tiramisù mit Espresso und Mascarpone)

\* COZZE FRESCHE - Frische Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce

