



OTTOBRE

★ STROZZAPRETI TRA SILENZIO E BRACE <i>(Im Parmesanlaib geschwenkte frische Nudeln - serviert am Tisch - in Natursauce mit Rosmarin, Rinderfilet, rohem Schinken und Maroni, garniert mit Burrata und Trüffel)</i>	19,50 €
★ TAGLIATELLE COSTIERA AL TRAMONTO <i>(Bandnudeln mit bunten Kirschtomaten, Zucchini, Wolfsbarsch und Seeigelrogen in Natursauce)</i>	19,50 €
★ SPAGHETTI PIOGGIA PASSEGGIATA <i>(Spaghetti mit Kürbis, Miesmuscheln und Garnelen in einer leichten leckeren Sauce)</i>	19,50 €
★ PIZZA BOSCO E MARE <i>(Weiße Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Pancetta ‚Speck‘, garniert mit Burrata und Garnelen - gratiniert mit Kürbis und Maroni)</i>	18,50 €
★ SALMONE PASSIONE D'OTTOBRE <i>(Frisches Lachsfilet in Balsamicosauce mit Birne, garniert mit Pecorino di Barolo, Pane Carasau ‚knuspriges Fladenbrot‘ und Trüffel)</i>	28,50 €
★ PESCATRICE CAREZZA D'ORO <i>(Seeteufel in Maroni-Rosmarin-Sauce mit Apfelwürfeln, garniert mit Burrata, Pistazien und geröstetem Pancetta ‚Speck‘)</i>	29,50 €
★ ORATA LA VENDEMMIA <i>(Goldbarsch gefüllt mit Steinpilzen und Kürbis in mediterraner Weißweinsauce mit frischen Miesmuscheln, gratiniert mit Parmesan)</i>	28,50 €
★ AGNELLO STORIE AL CAMINO <i>(Stielkotelett vom Lamm im Ofen gratiniert mit Maroni-Birnen-Burrata-Kruste in Natursauce, garniert mit geröstetem Pancetta ‚Speck‘)</i>	28,50 €
★ INVOLTINI VESPRO DI VINO <i>(Hähnchenröllchen gefüllt mit Provola und Mortadella in Rotweinsauce mit Steinpilzen, garniert mit Pecorino di Barolo)</i>	27,50 €
★ TAGLIATA TERRA D'AUTUNNO <i>(Entrecôte in Streifen geschnitten, auf Rucolabett, getränkt in Balsamicosauce mit Kürbis und Haselnusskrokant, garniert mit Rosmarin, Basilikum, Parmesan und Trüffel)</i>	28,50 €
<i>Jedes Fischgericht mit Beilagensalat und Reis. ★ Jedes Fleischgericht mit Tagesbeilage.</i>	
★ DOLCE BORGO INCANTATO <i>(Halbgefrorenes mit Vanille und Erdbeerglasur)</i>	7,00 €
★ COZZE FRESCHE - Frische Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce	

