



Herbst Karte

Antipasti

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 15

Gratinierte Aubergineröllchen nach Parmigiana Art
Tomatensalsa | Mozzarella | Parmigiano Reggiano

VITELLO TONNATO 18,50

Feine Rosa Kalbsnuss Scheiben | Thunfisch-Kaperncreme

CAPELANTE E GAMBERI 22,50

Jakobsmuscheln und Gambas vom Grill
Kürbismousseline | Blattspinat | Safran

Zuppe

ZUPPETTA DI COZZE IN GUAZZETTO 18,50

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensüppchen
Petersilienöl | Knoblauch Bruschette

CREMA DI ZUCCA 9,50

Kürbis-Orangen Cremesuppe | Ciabatta Croutons

CAPUCCINO DI CASTAGNE 15,50

Maronen Capuccino | Trüffelschaum | Geröstete Maronen





Herbst Karte

Pasta

SPAGHETTO POMODORO E BASILICO 16,50

Spaghetti di Gragnano | Tomatensalsa | Datterini
Parmigiano Reggiano | Basilico

TAGLIATELLE AL RAGÚ 18,50

Hausgemachte feine Bandnudeln
Hackfleischragú nach Bolognese Art | Parmigiano Reggiano

LINGUINE ALLA BOTTARGA 19,50

Feine Linguine | Aglio&Olio | Tomatenwürfeln
Sardische Bottarga | Zitronenzesze

Secondi

SCALOPPINE AI FUNGHI 32,50

Feine Kalbsscaloppine | Waldpilzen
Kartoffelstampf | Gemüse | Weißwein

FINISSIMA D'AUTUNNO 34,50

Hauchdünnes Black Angus Steak vm Grill
Rucola | Herbstgemüse | Balsamico | Gehobelter Parmigiano

FILETTO ALLE SPUGNOLE 39

Black Angus Filet | Mörchel | Vecchia Romagna-Rahmsause
Patatine | Herbstgemüse | Balsamicojus

PESCE DEL GIORNO

Unsere Empfehlung: wechselnde Fischgerichte,
frisch und saisonal

