



Autunno

Vieni con me in Sardegna

Der Geschmack des sardischen Herbstes

POLENTA E PROVOLA 17,50

Haselnuss-Polenta | Waldpilzen | Provola Sarda

CULURGIONES AL TARTUFO 24,50

Hausgemachte Sardische Typische Trüffel Ravioli
Pecorinoesuma | Kräuterseitlinge | Mandeln

MAIALETTO AL FORNO 34

Sardisches Spanferkel aus dem Ofen
Kartoffelspalten | mediterranes Gemüse | Jus

SEADAS 14,50

Ein Dessertklassiker der Insel, zart knusprig, cremig im Inneren,
Duft mediterraner Blüten mit Kastanienhonig und Vanilleeis

4 Gänge 69,-





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

CAPESANTE 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





Wir haben gewildert!

Wildspezialitäten

VALERIANA E CAPRINO 16,50

Feldsalat | Ziegenkäse | Birne | Walnüsse
Pflaumenbalsamico | Granatapfel

TORTELLI DI CASTAGNE 23,50

Hausgemachte Maronen Tortelli
Edelpilzen | Lauch | Balsamicojus

COTTO E STRACOTTO DI CERVO 36

Rücken und Schulter vom Taunushirsch
Kürbis | Pastinake | Balsamicolinsen | Rosenkohl

CAPRIOLO NEL BOSCO 39

Rehrücken | Rotkohl-Fregola | Kräuterseitlinge
Herbstgemüse | Cannonau-Wacholderjus

CIOCCOLATO E PRUGNE 13,50

Scokoladenmousse | Pfkaumenkompott | Vanillecrumble

4 Gänge 74,-
als Degustationmenü mit Hirsch oder Reh

