

La Cucina d'inverno

Winterkarte / Winter Specials

Insalata valeriana con Pecorino Toscano DOP e filetto di agnello

Feldsalat ^{1,3} mit Birnen, Trauben und Walnüssen
garniert mit Pecorino Käse ^{1,12} und gegrillten Lammfiletstücken,
dazu Chutney und Rosmarin-Brotchip

- Lamb's lettuce with pear, grapes and walnuts garnished with pecorino
and grilled lamb fillet served with chutney and rosemary bread chip

Als Hauptgericht / as main 15,50 €

Als Vorspeise / as starter 9,90 €

Zuppa di patate e tartufo

Piemonteser Kartoffelsuppe mit Salsiccia und
gehobeltem schwarzen Trüffel

- Piemontese potato soup with salsiccia and black truffle

7,00 €

Risotto con asparagi verde e gambas

Risotto mit grünem Spargel und gegrillten Scampis

- Risotto with green asparagus and grilled scampi

18,50 €

Pizza inverno

Pizza mit Crème fraîche, Brokkoli, roten Zwiebeln, Oliven ⁶, Mango,
Hähnchenbruststreifen, Walnüssen, Gouda und Schafskäse

- Pizza with crème fraîche, broccoli, red onions, olives, mango, sliced grilled chicken breast,
walnuts, gouda and feta cheese

12,00 €

Penne alla Luigi

Penne mit Brokkoli, roten Zwiebeln, Fenchel und Tomatenwürfeln

in Rucola-Pesto ² mit gegrillten Scampis

- Penne with broccoli, red onions, fennel and diced tomatoes
with rucola pesto and grilled scampi

14,50 €

Cotoletta di vitello

Kalbsschnitzel vom Grill an getrüffelter Cognac-Rahmsauce ²,
serviert mit Brokkoli und Gnocchi

- Grilled veal schnitzel with cognac cream sauce,
served with broccoli and gnocchi

21,00 €