



Herbst-Spezialitäten

Crema di zucca
Kürbis-Creme-Suppe
mit selbstgemachten Croutons
8.50€

Insalata „Autunno“
Rucola und Feldsalat mit gebratenen Entenbruststreifen,
Mandarinen-Stückchen, verschiedenen Nussorten
und roten Zwiebeln,
angemacht mit Balsamico-Creme und Olivenöl
17.50€

Pizza Speciale
Pizza mit Kürbis-Creme, Mozzarella, Gorgonzola,
Steinpilzen, Kürbisstückchen, Knoblauch
und italienischen gerollten Speck
18.50€

Pasta con castagnie
Selbstgemachte Kastanien-Bandnudeln in Butter geschwenkt,
mit verschiedenen Nussorten
und gebratenen Entenbruststreifen
19.50€

Ravioli gigante con zucca
Mit Kürbis gefüllte selbstgemachte Nudeltaschen,
in Butter, Salbei und Mandeln geschwenkt
19.50€

Gnocchi di zucca alla Sabatino

Selbstgemachte Kürbis-Gnocchi mit Steinpilzen,
Cocktailltomaten und Knoblauch
(leicht pikant)
19.50€

Paccari Gustosi

Riesenrohrnudeln mit Salsiccia und Steinpilzen
in Kürbis-Creme-Sauce
19.50€

Filetto argentino ai funghi porcini

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
auf gebratenen Steinpilzen mit Cocktailltomaten und Knoblauch
(leicht pikant)
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktsalat
39.50€

Anatra al vino rosso

Entenbrust in Rotweinsauce
mit selbstgemachten Gnocchi, Apfelrotkraut
und Preiselbeeren
30.50€

Dessert

Panna cotta supera

Panna cotta im Kürbis-Krockant-Ring
auf Weissweinbirnen
8.50€

Negroamaro - Appassimento - Conte di Campiano / Apulien

Im Glas zeigt der Wein eine glänzende rubinrote Farbe mit orangen Tönen.
In der Nase entfalten sich intensive und komplexe Aromen mit Noten
von Zimt und Zedernholz. Am Gaumen besitzt der Wein ausgewogene
delikate Tannine und leichten Mandelgeschmack im Abgang.

Dieser Wein ist herrlich zu würzigen Nudelgerichten,
rotem Fleisch oder gereifter Käse.

31.50€ / 0.75l Flasche

9.00€ / 0.2l Glas