



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,
Cocktailtomaten 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
aufgebratenen Steinpilzen mit Cocktailtomaten 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 su pera

*Panna cotta im Kürbis-Krockant-Ring
auf Weissweibirnen*

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