



Delicatezze D'autunno



Herbst Delikatessen

*Die Geschichte einer Leidenschaft | La Storia di una Passione
Vittorio & Team vi Augurano Buon Appetito!*

Vorspeisen

- **Crostini misti alla toscana 4 pezzi** 9.50
Geröstetes hausgemachtes Brötli mit sautierten frischen Steinpilzen 4Stk.
- **Crema di zucca della regione** 9.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen " aus der Region "
- **Formentino degli appenini** 13.50
Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen und Parmaschinken, Brot-Croûtons serviert mit italienischem Dressing
- **Bresaola valtellinese con parmigiano in scaglie, rucola all'olio d'oliva e limone** 14.50
Veltliner Bresaola mit Parmesanflocken , Rucola mit Olivenöl und Zitrone

Hauptspeisen

- **Tagliatelle imperiali** 23.00
Nudeln mit frischen Steinpilzen an einer Rahmsauce
- **Panzerotti ai funghi porcini in salsa rosa** 24.50
Steinpilz-Ravioli an Tomatenrahmsauce
- **Ravioli alla zucca, burro e salvia** 23.50
Kurbis-Ravioli, an Salbeibutter
- **Risotto alle pere e mascarpone** 22.50
Birnen-Risotto mit Mascarpone-Käse
- **Medaglioni di filetto di cinghiale ai funghi di bosco con tagliatelle e verdure** 34.50
Medaillons vom Wildschweinfilet mit Waldpilzen dazu Bandnudeln und Gemüse
- **Pizza bosco catalano** 23.50
Pizza mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilzen, Parmaschinken und Rucola