



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 Brugg "
- **Formentino degli appenini** 13.50
Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen und Parmaschinken, Brot-Croûtons serviert mit italienischem Dressing
- **Insalata di mare con insalata di stagione** 14.50
Meeresfrüchtesalat mit saisonalem Salat garniert

Hauptspeisen

- **Tagliatelle imperiali** 23.00
Nudeln mit frischen Steinpilzen an einer Rahmsauce
- **Panzerotti ai funghi porcini con pancetta** 24.50
Steinpilz-Ravioli mit Speck
- **Ravioli alla zucca con amaretti burro e salvia** 23.50
Kürbis-Ravioli, an Salbeibutter mit Amaretti
- **Risotto alle pere e mascarpone** 22.50
Birnen-Risotto mit Mascarpone-Käse
- **Entrecôte di cinghiale in crosta di olive con patate al forno e carote** 34.50
Wildschwein-Entrecôte in Olivenkruste, dazu Ofenkartoffeln und Rüeblì
- **Scaloppine al profumo di bosco** 24.50
Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen, dazu Butternudeln und Gemüse
- **Pizza bosco catalano** 23.50
Pizza mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilzen, Parmaschinken und Rucola