



AKTUELLE WOCHENKARTE

Pfifferlingscremesuppe mit Kresse und Südtiroler Speck € 11,80

Insalata di pomodoro con formaggio di capra € 17,80
Bunter Strauchtomatensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Rucola, Pfirsichspalten, roten Zwiebeln und Kürbiskernen

Ravioli "Sovrano" di parmigiano al pomodoro e basilico € 20,50
Hausgemachte "Büffel"- Ricotta - Parmesan Ravioli, mit
halbgetrockneten Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo

Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo € 23,80
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer

Pesce spada "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 32,50
Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,
Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot

Filetto di branzino al limone con zucchini € 32,50
Filet vom gebratenen Wolfsbarsch in „Amalfi“
Zitronensauce mit Rucola an Zucchini - Kartoffelstampf

Tagliata di vitello con crema di finferli e patate al forno € 33,50
Tagliata vom Kalbsrücken mit Pfifferlingscremesauce,
Broccoliröschen, Möhren und Rosmarinkartoffeln

Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,50

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme
gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,80

„Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari-
Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant...*im Glas serviert* € 10,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Dreierlei von der Erdbeere... € 14,80
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit marinierten Erdbeeren, € 15,50
, Balsamico und Walnusskrokant