

**Monatskarte**

**Aperitivo: Negroni Sbagliato:** Campari/roter Wermut /prosecco. **7,50€**

***Antipasti – Vorspeisen*****11) Insalata**

mit Salat-Mix, Cherrytomaten, Lachsscheiben, Mozzarella, Kürbis, Porree, Apfel, Granatapfel, hähnchenfilet, Fenchel in eine balsamessig-Öl Sauce

**14,90€****12) Finocchi e Gamberi**

Felchel gebratene, scampis, Knoblauch, Olivenöl auf Rucola.

**13,90€****13) Salsiccia e friarielli**

italienische salsiccia gebratenen mit Stange Kohl (friarielli).

**12,50€*****Pasta – Nudeln*****14) Mezzelune invernale.**

Halbmond gefüllt Ravioli mit Kürbis, Kastanien, Rucola in eine Butter Salbei Trüffel Sauce.

**17,50€****15) Paccheri e baccala**

Frische rohrnudel mit Kabeljau, Oliven, cherry Tomaten, Knoblauch und leicht Tomatensauce

**16,90 €****16) Pasta della Casa**

Dünne Bandnudeln mit Steinpilzen auf Parmesankäse.

**14,90 €*****Pesce – Fisch*****17) Gamberoni gratinati.**

6 Gambas gratiniert mit Kräutern, paniermehl in Ofen gebacken.

**28,90€*****Carne – Fleisch*****18) Ragù di Capriolo.**

Rehedelgulasch frisch geschmort mit eine toskanisch rot Wein Sauce.

**28,5€*****Pizza del mese*****19) Pizza Cacio e Pepe invernale**

Pecorino Käse Creme, Kastanien, Mozzarella fior di latte, Spanferkel Speck

**15,50€*****Dessert*****20) Crêpe Suzette alla Mela**

Crêpe am tisch flambiert mit Apfel, Zimt, Vanille Eis.

**7,90€****Menu del Mese – Monatmenü**

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü aus mehreren Gerichten dieser Karte zusammen:

- Aperitif
- Nr. 12
- Nr. 15
- Nr. 17 oder Nr. 18
- Dessert

**p.P. 39,90 €****Vini del Mese – Weine des Monats****Insolia IGT**

(weiss, aromatisch trocken)

0,2 L 7,90 €  
Flasche 26,50 €

**Novello IGT**

(rot, trocken)

0,2 L 7,90€  
Flasche 26,50 €