

A`TAVOLA IN TOSKANA

Suppen und Vorspeisen:

Tomaten-Brotsuppe 7,00

Maronensuppe mit Radiccio 7,50

Vitello tonnato – Rosa Kalbsfleisch mit
klassischer Thunfisch-Sauce und Kapernapfel 16,80

Lachsschnitte mit Sesam gebraten und
kleinem Kürbis-Ratatouille 16,80

italienische Bandnudeln mit frischem Trüffel 16,00

Safran-BIO-Risotto mit Muscheln und Pecorino 15,80

Caramelli – gefüllte Nudeln mit Scarmorza Radiccio
Kürbis und Speck 15,00

Kaninchenfilet Garnele Artischocke und
Herbstsalat Quittenmarmelade 18,00

Hauptspeisen:

Peposo – Rindfleisch mit Pfeffer und Knoblauch
in Chianti geschmort dazu Rosmarin-Kartoffeln 24,00

Picatta vom Schweinefilet im Parmesan-Eimantel
auf Spaghetti und Tomatensoße 22,00

Polpette – ital. Fleischbällchen in würziger Tomatensoße und Orchiette (Nudeln)	20,80
Kalbsleber mit Salbei gebraten Balsamico-Schalotten Barbera-Soße und Kartoffeln	24,00
Toskanisches Feuerhuhn mit Grillgemüse und gebratene Polenta-Schnitte	25,00
Tagliatelle mit Wildragout und Aprikose	18,00
Calamarata (Nudeln) mit tomatisiertem Gemüse-Ragout und Pecorino	16,00
Orchiette mit Kalbsragout Zucchini und Aubergine	18,00
Doradenfilet mit Salbei gebraten auf Kürbis-Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln	26,00

Nachtisch:

Limonen-Sorbet mit Limoncello 7,00

Tiramisu mit eingeweckter Birne und Vanilleeis 10,00

Crema Catalana mit gebranntem Mandeleis
und Orange 10,00

Espresso-Schokoladen-Mousse mit
Apfelkompott und Joghurt-Mango-Eis 11,50

Mafioso-Eisbecher – Vanilleeis Espresso
Amaretto Sahne 9,00