

601. APERITIVO – Tocco Rosso / Lillet Wild Berry
602. BRUSCHETTA SALMONE
Bruschetta mit mariniertem Lachsfilet
603. INSALATA SURF & TURF
Lachsfilet und Roastbeef gegrillt auf winterlichen Salatbouquet in hausgemachten Dressing
604. RAVIOLI RIPIENI di CASTAGNE
Ravioli gefüllt mit Maronen in einer leichten Mascarpone-Tomatensauce und Parmesanflocken
605. ORECHIETTE con SALSICCIA
Frische Orecchiette (Öhrchennudeln)/ Salsiccia (pikant. Ital. Wurst)/ Tomaten/ Peccorino
606. TAGLIOLINI al PESCE
Frische Tagliolini/ Fischfilet/ in Pergamentpapier gebacken
607. PIZZA TARTUFATA
Mit Büffelmozzarella/ Salame Ventricina/ frische Trüffelraspeln leicht scharf
608. TAGLIATELLE MAFIA
Frische Tagliatelle/ Roastbeefstreifen/ Broccoli/ Vodka sauce
609. TAGLIOLINI alla BUSSARA
Frische Tagliolini/ halbe Languste/ Großgarnellen/ Scampetti/ Hummer-Sahnesauce
610. COZZE
Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce (auf Wunsch auch zu Spaghetti)

611. ORATA alla GRIGLIA

Frische Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse,
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

612. SALMONE PRINCIPESSA

Frisches Lachsfilet mit Spinat und Mozzarella überbacken/
Pfannengemüse / Beilagensalat

613. BISTECCA di MANZO al COGNAC

Roastbeef in Cognacrahmsauce/ gebratene Pilze /
Pfannengemüse/ Beilagensalat

614. FILETTO di MANZO al MOSTO di FICHI

Rinderfilet in Feigenmost / Pfannengemüse/ Kleinkartoffeln
Beilagensalat

DESSERT

615. CREMA al MASCARPONE con FICHI

Hausgemachte Mascarponecreme mit Feigen

616. PANNA COTTA con FRUTTI di BOSCO

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeeren

Weinempfehlung

Rotwein – Pilúna Primitivo Salento IGT, Apulien

Ein Wein von leuchtend rubinroter Farbe. Das Bouquet ist sehr vielfältig, mit Noten, die von ätherisch über würzig bis hin zu fruchtig, nach reifen roten Früchten, reichen.

Weißwein – Inzolia DOC, Sizilien

Ein eleganter Wein mit fruchtigen Noten von Birne, Aprikose, weißem und gelbem Pfirsich. Hervorragend auch als Aperitif und zu Fischgerichten. Rebsorte: 100 % Inzolia