

## **EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS**

<b>ZUPPA DI ZUCCA</b>	7,90
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch <i>Creamy pumpkin soup with coconut milk</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI</b>	18,50
Mit gebratenen Steinpilzen und Parmesankäse <i>with pan fried porcini mushrooms and parmesan cheese</i>	
<b>RISOTTO FRUTTI DI MARE</b>	18,50
Risotto mit Meeresfrüchten und Knoblauch <i>Risotto with seafood and garlic</i>	
<b>INSALATA MISTA CON FORMAGGIO DI PECORA</b>	13,50
Salatbouquet mit Schafskäse, Cherrytomaten, Bauerngurken, Paprika, Fenchel, Zwiebel und Karotten <i>Mixed salad with sheep's milk cheese, cherry tomatoes, cucumber, bell peppers, fennel, onions, and carrots</i>	
<b>TAGLIATELLE TERRA MARE</b>	20,50
Mit Steinpilzen, Scampi, Zwiebeln und Cherrytomaten in Weißwein Knoblauchsauce <i>With porcini mushrooms, shrimp, onions, and cherry tomatoes in white wine garlic sauce</i>	
<b>PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI</b>	19,50
Mit Steinpilzen, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl <i>With porcini mushrooms, bacon, pepperoni, onions, garlic, and olive oil</i>	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	25,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl und Knoblauch dazu Tagesgemüse <i>Grilled salmon filet with olive oil, garlic, and vegetables of the day</i>	