

26.12.2018 : 12 -16 Uhr

Vorspeisen

Minestrone di Natale 6,00 €

Weihnachtliche Minestrone

(Hähnchen, Borretsch, Endiviensalat, Pinienkerne, Schafskäse, Eierflocken)

Antipasto Sarracin 8,00 €

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Hauptspeisen

Ravioli fatti in casa ripieni con vitello e porcini 13,00 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch & Steinpilzen,
in einer leichten Sahnesoße mit Trüffelöl

Spaghetti portofino 11,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Shrimps & Rucola

Costolette di agnello alla griglia con patate al rosmarino e cavotiro

16,50 €

Lammkotelett vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln
& Rosenkohl in Sahne-Speck-Soße

Bistecca di tonno in salsa di capperi, olive e pomodoro,

con riso e verza al timo 17,50 €

Thunfischsteak in Kapern-Oliven-Tomaten-Soße,
dazu Reis & Thymian-Wirsing

Dessert

Tiramisù 4,00 €

Dessert mit Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso & Amaretto

Panna Cotta 4,00 €

Sahne-Pudding mit WaldbeersöÙe

Strudel di mele con gelato alla nocciola e alla vaniglia 6,50 €

Apfelstrudel mit Nuss- und Vanilleeis

Flan al cioccolato (benötigt mindestens 8 Minuten) **6,00 €**

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern