

# Herbst-Hits



|                                           |                                                                                                                                                                            | Vorspeise | Hauptspeise |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| Crema di Zucca e Uova alla Cracco         | Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe, Burratacreme und frittiertes Eigelb                                                                                                         |           | 14.50       |
| Insalata „Autunnali“                      | Frischer Nüsslisalat mit Burrata, Rote Chicorée, karamellisierte Birne, Walnüsse an Balsamicocreme                                                                         |           | 24.90       |
| Ravioli fatti in Casa                     | Hausgemachte Teigtaschen mit geschmorter Rindfleischfüllung an leichter Grana-Padanocreme und Bratensauce                                                                  | 25.80     | 27.80       |
| Fettuccine „Boscaiola“                    | Hausgemachte breite Nudeln an Paprika-Rahmsauce dazu Champignon, scharfe Salami und Landrauchschenken                                                                      | 25.90     | 27.90       |
| Pappardelle Autunnali e Capriolo          | Hausgemachte breite Nudeln, Rehgeschnetztes an Rotweinsauce, Rosmarin, Trauben, Maroni, Preiselbeeren und Knoblauch                                                        | 30.80     | 32.80       |
| Pappardelle di Manzo                      | Hausgemachte breite Nudeln an Rahmsauce mit Rinds-Entrecotestreifen, Trüffelöl, Dürrtomaten, Fetakäse und Rucola                                                           | 30.90     | 32.90       |
| Polenta ai Porcini                        | Hausgemachtes Maispolenta mit Steinpilzen, Trauben, Birne und Walnüsse                                                                                                     | 22.90     | 24.90       |
| Risotto alla Zucca e Spezzattino di Cervo | Sämig gekochter Weissweinrisotto an eine feine Kürbissauce, Trauben und Hirschkpfeffer                                                                                     | 26.80     | 28.80       |
| Spaghettoni Verdi Fatti in Casa           | Hausgemachte grüne Teigwaren mit Feigen, Pistazien, Mascarpone und Maroni                                                                                                  | 24.80     | 26.80       |
| Spätzle della Casa                        | Hausgemachte Spätzle mit Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Trauben und Preiselbeerlkompott                                                                                      |           | 26.90       |
| Cervo in Salmi                            | Hirschkpfeffer mit Herbstgarnitur***                                                                                                                                       |           | 34.90       |
| Sminuzzato di Capriolo                    | Rehgeschnetztes an feiner Porto-Wildrahmsauce dazu Herbstgarnitur***                                                                                                       |           | 39.80       |
| Cavallo Star Burger                       | Hausgemachte Angus-Beef-Burger(200g) mit Mais-Chili Brötchen, Rucola, Taleggio-Käse, Champignon, karamellisierten roten Zwiebeln und Trüffel-Mayonnaise dazu Pommes-Frites |           | 33.90       |
| Pizza Autunnali                           | Pizza mit Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Steinpilze, Speck, und Trüffelöl                                                                                           | 27.90     | 29.90       |
| Pizza Delizia                             | Pizza mit Kürbiscreme, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio-Käse, Zwiebeln und Walnüsse                                                                                      | 25.90     | 27.90       |
| Mousse al cioccolato bianco               | Weisser Schokoladenmousse gefüllt mit Waldbeeren serviert mit gehackten Wallnüsssen und Waldbeerensauce                                                                    |           | 12.90       |

\*\*\* Herbstgarnitur: Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle, Preiselbeerlkompott

En Guetä!

Buon appetito!

Wünscht Ihnen Ihr



Team

Preise inkl. MwSt. 8.1 %