

# TAGESKARTE



## **ZUPPA DI ZUCCA**

Herbstliches Süppchen vom Hokkaido Kürbis  
Ingwer // Creme Fraiche // Knusper Croutons

6,90 €

## **VITELLO TONNATO**

Traditionelle Vorspeisenspezialität!  
Carpaccio vom rosa Kalbsrücken // Thunfischspiegel  
Kapernfrüchte // rote Zwiebel // geröstetes Ciabattabrot

15,50 €



## **PAPARDELLE AL RAGU DI CERVO**

Empfehlung von unserem Küchenchef!  
Köstliches Ragout aus der marinierten Hirschkeule  
mit Barolo aromatisiert an gebutterten Papardelle

20,50 €



## **FILETTO DI MANZO V.I.P.**

Feinschmecker Spezialität!  
Argentinisches Rinderfilet 200 gr. vom Grill \* medium gebraten  
an Tagliatelle mit Steinpilzen & schwarzen Alba Trüffel

34,50 €

## **CREMA CATALANA**

Dessertspezialität aus Sizilien  
gebrannte Vanille Creme Brulet

8,50 €



## **UNSERE WEINEMPFEHLUNG 2021 PRIMITIVO CENTURIO IGT**

Unser roter Hauswein aus Apulien  
trocken, fruchtig, feiner Duft nach Brombeeren

Fl. 0,75l 24,50 € / Karaffe 0,2l 8,50 €