

Spezial-Speisekarte mit gefüllten Teigwaren



Panciotti gefüllt mit Jakobsmuscheln und Nordseekrebsen
dazu leichte Vanillesauce, verfeinert mit Basilikum



Vorsp. 21.80 Hauptg. 26.80

Triangoli gefüllt mit Schwertfisch und Limetten
dazu leichte Proseccosauce, verfeinert mit Pfefferminz



Vorsp. 19.80 Hauptg. 24.80

Ravioloni gefüllt mit Asiago Käse und rotem Radicchio
dazu leichte Gorgonzola-Baumnusssauce



Vorsp. 18.80 Hauptg. 23.80

Tortelli Rustico gefüllt mit Rehfleisch
dazu leichte Amarettosauce, verfeinert mit Johannisbeeren



Vorsp. 19.80 Hauptg. 24.80

Raviolotti gefüllt mit Pecorino und Pinienkerne
dazu leichte Kürbissauce, verfeinert mit Cocosnuss



Vorsp. 18.80 Hauptg. 23.80

Fiocchi gefüllt mit Speck und Fontina Käse
dazu leichte Orangen-Rahmsauce, verfeinert mit Mandelspäne



Vorsp. 18.80 Hauptg. 23.80

Raviolacci gefüllt mit Edelkastanien
dazu gebratene Salsiccia & Pilzmischung flambiert mit Kirsch



Vorsp. 20.80 Hauptg. 25.80