

Arte Povera

RISTORANTE ITALIANO

Wochenempfehlungen

* <i>Bruschetta con formaggio caprino, carciofi e erbe</i>	2 Stk	12
<i>Bruschetta mit Ziegenkäse, Artischocken und Kräutern</i>	4 Stk	22
* <i>Carpaccio di tonno con burrata, rucola, limone e pomodorini</i>	120g	31
<i>Thunfisch-Carpaccio mit Burrata, Rucola, Zitrone und Cherrytomaten</i>	180g	41
* <i>Risotto ai funghi porcini e taleggio</i>		27
<i>Steinpilzrisotto mit Taleggio</i>		
* <i>Paccheri con astice e olive taggiasca</i>		30
<i>Paccheri mit Hummer und Taggiasca-Öliven</i>		
* <i>Pinsa della Settimana</i>		28
<i>Mozzarella Fior di Latte, Lachs-Sashimi, Zucchini-Carpaccio und Cherrytomaten</i>		
* <i>Filetto di branzino con crosta di zucchini e risotto al parmigiano</i>		39
<i>Wolfsbarschfilet mit Zucchinikruste und Parmesanrisotto</i>		
* <i>Scaloppine di vitello al limone con patate al forno</i>		40
<i>Kalbsschnitzel mit Zitrone und Ofenkartoffeln</i>		

Wild Menü

* <i>Zuppa di zucca con panna montata</i>		14
<i>Kürbissuppe mit Schlagrahm</i>		
* <i>Tartare di capriolo su fondo di giallini con frutti di bosco</i>	120g	27
<i>Rehtatar auf Pfifferling-Sauce mit Waldbeeren</i>		
* <i>Rigatoni al ragu di cinghiale</i>		25
<i>Rigatoni mit Wildschweinragout</i>		
* <i>Risotto con crema di castagne, gorgonzola e noci</i>		25
<i>Risotto mit Marronicreme, Gorgonzola und Baumnüssen</i>		
* <i>Entrecôte di cervo su riduzione al vino rosso</i>		46
<i>con patate al forno, cavoletti di brouxelles e funghi giallini</i>		
<i>Hirsch-Entrecôte an Rotweinreduktion mit Ofenkartoffeln, Rosenkohl und Pfifferlingen</i>		