

„Buon Natale!“

I nostri vini consigliati

Bianco		
Langhe Arneis DOC, Prunotto	0,2 l	€ 11,30
Rose		
Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT, Apulien	0,2 l	€ 10,20
Rosso		
Mompertone Monferrato DOC, Prunotto	0,2 l	€ 10,60

Antipasti

Carpaccio di manzo	€ 14,90
Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padano ^g	
Insalata con barbabietola in padella	€ 11,90
Gemischter Salat mit gebratener Rote Bete und Ziegenkäse dazu, Walnüsse, grüner Apfel und Orangenvinaigrette ^{g,h,i}	
(auf Wunsch vegan, ohne Ziegenkäse ^{h,i})	€ 9,90

Menu di Natale di 3 piatti

Zuppa

Crema di maroni
Maronencremesuppe mit Kokosmilchⁱ (vegan)

Zuppa di piselli
Erbsencremesuppe mit Garnele^b

Secondi

Petto d'anatra con salsa all'Arancia	€ 52,60
Gegrillte Entenbrust mit Orangensauce dazu Gemüse vom Grill und italienischen Rosmarinkartoffeln ^{g,i}	
Rumpsteak alla griglia con salsa alla prugna	€ 56,90
Rumpsteak gegrillt, mit Pflaumensauce, gegrilltem Gemüse und italienischen Rosmarinkartoffeln ^g	
Spigola alla griglia con salsa alla zafferano	€ 45,20
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Safransauce mit Gemüse vom Grill und Spinat-Gnocchi ^{a,d,g}	
Ravioli di zucca	€ 39,70
Kürbis-Ravioli mit Salbeisauce und gebratenen Champignons ^a (vegan)	

Dolci

Tiramisù	
Pistazien-Tiramisù ^{a,c,g,h} (ohne Alkohol)	
Torta con crema alla arancia	
Tarte mit Orangencreme ^{a,c,g}	
Panna Cotta al cioccolato con salsa di ciliegie	
Schokoladen-Panna Cotta mit Kirschsauce (vegan)	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

a – Gluten, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch, g – Milch- und Milchprodukte
h – Nüsse und Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf