

# WINTER KARTE

## ANTIPASTI/VORSPEISEN

<b>TORTELLINI IN BRODO</b>	9.50
Bouillon mit Fleisch-Tortelloni und einem Schuss Sherry	
<b>COZZE GRATINATE</b>	12.50
Miesmuscheln gratiniert mit Kräuter-Parmesan-Kruste	
<b>INSALATA NICOISE</b>	14.50
Blattsalate mit Thunfisch, Sardellen, Ei und Kartoffeln dazu hausgemachtem italienische Dressing	

## SECONDI

<b>RAVIOLI DI MELANZANE</b>	23.50
Teigtaschen gefüllt mit Aubergine, verfeinert mit Trüffel-Rahmsauce	
<b>SPECK-RÖSTI</b>	22.50
Mit Ei, Champignon, Speck und Raclettekäse	
<b>RISOTTO CON SPUGNOLE E TARTUFO NERO</b>	27.50
mit Morcheln, schwarzen Trüffeln und Rucola, verfeinert mit Butter und Parmesan	
<b>SPAGHETTI CON COZZE</b>	24.50
mit Miesmuscheln (mit Schale), Knoblauch und Peperoncini an Weisswein-Tomatensauce	

## CARNE / PESCE

<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	29.50
Kalbshaxen in feiner Gemüse-Kräutersauce geschmort, dazu Risotto	
<b>STROGANOFF DI MANZO</b>	30.50
Zarte Rinds-Entrecote-Streifen mit Champignon, Peperoni und Essiggurken an Paprikasauce, serviert mit Butterreis	
<b>DUO DI FILETTI DI PESCE DELLO CHEF</b>	31.50
Dorade und Wolfsbarschfilet vom Grill an Safransauce, begleitet von Weisswein-Risotto	