

## Saisonkarte

<b>750. Zuppa di zucca</b>	<b>5,60€</b>
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	
<b>751. Formaggio caprino al forno</b>	<b>9,50€</b>
Gebackener Ziegenkäse mit Olivenöl ,Oliven, Artischocken und Cherrytomaten	
<b>752. Zuppa di Pesce</b>	<b>12,50€</b>
Mediterraner Fischeintopf mit Kirschtomaten Knoblauch, Kräuter und Safran & Corostini	
<b>753. Insalate mista con Gamberoni</b>	<b>11,00€</b>
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen, Ananas Cocktailsauce	
<b>754. Mozzarella di Bufala con Barbabietola rossa,Rucola,crema di Balsamico</b>	<b>10,00€</b>
Büffelmozzarella mit Rote Bete,Rucola & crema di Balsamico	
<b>755. Spaghetti ai gamberoni</b>	<b>12,00€</b>
Spaghetti mit Riesengarnelen in pikanter Cherrytomatensauce , Basilikum & Knoblauch	
<b>756. Cannelloni fatti in casa con spinaci e ricotta</b>	<b>12,00€</b>
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat-Ricottakäse	
<b>757. Gnocchi con Pollo in salsa di crema Tartufo</b>	<b>12,50€</b>
Gnocchi mit Hähnchenbrustfilet in Trüffelpürre-Sahnesauce	
<b>758. Salmone al Pepe-Rosa</b>	<b>15,50€</b>
Lachsfilet mit Rosa Beeren -Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Salat	
<b>759. Semifreddo al Torrone &amp; Cioccolato</b>	<b>5,80€</b>
Hausgemachtes Schokoladen-Mandel- Parfait mit Schokoladensauce & Mandelflocken	

---