



# Menu Degustazione Autunnale

## Degustationsmenü am Herbst

### *Vellutata di Zucca*

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

*KÜRBISSUPPE AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL*

\*\*\*

### *Paté di Selvaggina*

SERVITO SU PAN BRIOCHE, CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

*WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE*

\*\*\*

### *Medaglioni di Capriolo*

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

*REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE*

*MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN*

*(versione vegetariana con piccata di zucca  
vegetarische Version mit Kürbispiccata)*

\*\*\*

### *Coppa Marron Glacé*

*MARRON GLACÉ EISBECHER*

75.-



# Autunno - Herbstspezial

## ✓ Vellutata di Zucca

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

*KÜRBISUPPE AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL*

13.-

## Paté di Selvaggina

SERVITO SU PAN BRIOCHE, CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

*WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE*

19.-



## ✓ Risotto alla Zucca

MANTECATO AL MASCARPONE, CON PERLE DI ZUCCA E CRUMBLE DI AMARETTI

*KÜRBISRISOTTO AN MASCARPONE, MIT KÜRBISPERLEN UND AMARETTI-BRÖSEL*

27.-

## Pizze Autunnali - Herbstpizzen

(DALLE - AB: 18.00 UHR)

## ✓ Porcini (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALLE ERBE E AGLIO

*MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KRÄUTERN UND KNOBLAUCH*

22.-

## ✓ Boscaiola

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

*TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMISCHTE WALDPILZEN, SPECK UND KNOBLAUCH*

23.-

## ✓ Gacciatore

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI CINGHIALE, FUNGHI, RUCOLA, OLIO TARTUFATO

*TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, WILDSCHWEINROHSCHINKEN, PILZEN UND KNOBLAUCH*

31.-





## *Medaglioni di Capriolo*

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

*REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE*

*MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN*

41.-

## *Salmi di Cervo*

CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

*HIRSCHPFEFFER MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN*

35.-

## *Piccata di Zucca*

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

*KÜRBISPICCATA MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN, UND KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN*

33.-



## *Sella di Capriolo - Rehrücken* (MIN. 2P)

(SU PRENOTAZIONE – AUF VORBESTELLUNG)

SERVITO AL TAVOLO CON RICCHI CONTORNI AUTUNNALI

*SERVIERT AM TISCH MIT REICHEN HERBSTBEILAGEN*

51.-/P

### **CONTORNI AUTUNNALI - HERBSTBEILAGEN:**

*SPÄTZLI FATTI IN CASA, CAVOLO ROSSO, CAVOLINI DI BRUXELLES, MELA RIPIENA, MARRONI GLASSATI E UVA MARINATE ALLA GRAPPA - HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, GEFÜLLTE APFEL, MARRONI UND GRAPPA-TRAUBEN*