

# *Heute*

## *San Martino con tanto vino*

### Antipasto - Vorspeise

€

Langusten und Lachscarpaccio mit Feldsalat	21.50
Gänseleberpastete gebraten in Cognacsoße auf Crostino	19.95
Hausgemachtes Bündnerfleisch, Rucola und frische Feigen	14.90

### Pasta - Nudelgericht

Blumenkohl und Kartoffelsuppe mit Safran und gehobelten Mandeln	8.50
Pappardelle mit Artischocken, Pistazien und Cremesoße	13.95
Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Wildlachs und frischem grünen Spargel	16.95
Hausgemachte Triangoli gefüllt mit Pecorinokäse auf Guancialespeck u. Zucchini	16.95

### Carne - Fleischgericht

Barbarie Ente aus dem Ofen	24.50
Hirsch Bocconcini in Barberasoße mit hausgemachten Kartoffelgnocchi	24.90
Ausgelöster Ochschwanz „alla Romana“ mit Sellerie und Stampfkartoffeln	26.50

### Dessert

Zuppa di San Doná aus Panettone und Crème Chantilly	8.90
---	------