

# I nostri consigli per l'autunno

|  | porzione |
|--|----------|
| <b>Minestra</b>  |          |
| Crema di zucca <sup>v</sup><br>Kürbiscremesuppe  | 12       |
| <b>Antipasti</b>   |          |
| Insalata di formentino con pere, noci, scaglie di pecorino e prosciutto di cinghiale<br>Nüsslisalat mit Birnen, Baumnüssen, Pecorinospähen und Wildschweinschinken | 16       |
| Carpaccio di barbabietola con mousse di caprino e fichi freschi<br>Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse-Mousse und frischen Feigen                                      | 18       |
| <b>Pasta fresca</b>  |          |
| Gnocchi di patate alla crema di noci <sup>v</sup><br>Hausgemachte Gnocchi an Baumnusscrème   | 29       |
| Tagliatelle ai funghi porcini<br>Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen  | 34       |
| <b>Secondi</b>   |          |
| Scaloppine di capriolo alla grappa e timo<br>Rehschnitzel an Grappasauce mit Thymian, dazu Marroni, Rosenkohl und Apfel  | 46       |
| Carré d'agnello in crosta di pane alle erbe<br>Lammkarre in Kräuterbrotkruste mit einer Beilage nach Wahl  | 44       |
| <b>Dall'orto</b>   |          |
| Ravioli di zucca alla moda dello chef <sup>v</sup><br>Kürbisravioli an einer Taleggio-Sauce mit Speckwürfeln   | 29       |
| <b>Dolce</b>   |          |
| Cheesecake alla prugna<br>Cheesecake mit Pflaumen  | 13       |

v vegetarisch  
v+ vegan