

**Silvestermenü 2020**

Preis p.P. 55,-€

***Avocado all' Aurora***  
*Avocadohälfte gefüllt mit Scampi*  
*in Cocktailsauce*

\*\*\*\*\*

***Tortelloni Fonduta***  
*Teigtaschen mit Fondue - Käsefüllung*

\*\*\*\*\*

***Costolette di Cervo o Filetto di Vitello con Castagne***  
***e Tartufo Nero***  
*Koteletts vom Hirsch oder Kalbsfilet - Medaillons in einer*  
*Rotweinsauce mit Kastanien und schwarzem Trüffel*

\*\*\*\*\*

***Bonet della Nonna***  
*Pudding nach Piemonteser Art*

**Gerne auch mit Weißem Alba Trüffel bestellbar. Trüffel wird  
separat dazugelegt zum selber hobeln. Preis auf Anfrage.**

## Mittagsmenü

Preis p.P. 15,90€

### Primi – Vorspeise

#### **Antipasti Misto**

Dreierlei Vorspeisenteller

oder

#### **Trofie al Ragu**

Hausgemachte Pasta mit Bolognesesauce

\*\*\*\*\*

### Secondi - Hauptspeise

#### **Salmone al Pepe Creole\***

Lachsfilet in einer bunten Pfeffersauce

oder

#### **Scaloppina al Marsala\***

Dünnes Rumpfsteak in Portweinsauce

\*Dazu servieren wir Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse

## Antipasti – Vorspeisen

<b>Avocado al Aurora</b>	<b>5,90</b>
Avocadohälfte mit Scampi in Cocktailsauce	
<b>Antipasto Misto</b>	<b>17,50</b>
Gemischter Vorspeisenteller mit sieben verschiedenen Sorten	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>13,50</b>
Rindfleisch mit Thunfischsauce	

## Gnocchi – hausgemachte Kartoffelnocken

<b>Gnocchi al Gorgonzola</b>	<b>11,50</b>
Gnocchi mit Gorgonzola	
<b>Gnocchi all Imperiale</b>	<b>17,90</b>
Gnocchi mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Sahnesauce	

## Pasta – Nudeln

<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	8, -
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, pikant</i>	
<i>Spaghetti Vongole</i>	13,50
<i>Spaghetti mit frischen Tomaten und Venusmuscheln, pikant</i>	
<i>Spaghetti Scampi, Aglio e Peperoncino</i>	16,50
<i>Spaghetti mit gebratenen Scampi, Knoblauch und Peperoni, pikant</i>	

## Pasta Fatta in Casa – Hausgemachte Nudeln

<i>Spaghetti all Chitarra</i>	9,50
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Mozzarella und Tomatensauce</i>	
<i>Ravioli Burro e Salvia o Pomodoro</i>	11,50
<i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Salbeibutter oder in Tomatensauce</i>	
<i>Ravioli Panna e Prosciutto</i>	13,50
<i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Sahnesauce mit Parmaschinken</i>	
<i>Panzerotti Burro e Salvia o Pomodoro</i>	11,50
<i>Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter oder in Tomatensauce</i>	
<i>Trofie al Ragù</i>	12,50
<i>Hausgemachte Pasta mit Bolognesesauce</i>	
<i>Cavatelli alla Siciliana</i>	12,50
<i>Gerollte Nudeln mit Auberginen, Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce</i>	
<i>Tagliatelle ai Funghi Porcini e Tartufo Nero</i>	17,90
<i>Bandnudeln mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Olivenöl</i>	
<i>Ravioli di Zucca con Tartufo Nero</i>	16,50
<i>Kürbisravioli mit Schwarzem Trüffel in Butter geschwenkt</i>	
<i>Pappadelle allo Scoglio</i>	16,50
<i>Bandnudeln mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce</i>	

## Scampi

<i>Scampi Francese*</i>	25,50
<i>Scampi in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce</i>	
<i>Scampi Bellavista*</i>	27,-
<i>Scampi im Lachsmantel in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce</i>	

## Piatti di Pesce

<b>Salmone Creola</b>	23,50
<i>Lachsfilet in roter Pfeffer-Brandysauce</i>	
<b>Pescatrice Livornese o Vino Bianco</b>	25,00
<i>Seeteufel in einer pikanten Tomatensauce mit Kapern und Oliven oder in einer Weißweinsauce</i>	

## Piatti di Carne – Fleischgerichte

<b>Costolette al Pepe Verde*</b>	24,50
<i>Lammkotelettes in Brandysauce mit grünem Pfeffer</i>	
<b>Scaloppina Marsala*</b>	19,90
<i>Dünnes Rumpsteak in MarsalasaUCE</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana*</b>	21,90
<i>Dünnes Rumpsteak mit Parmaschinken und Salbei</i>	
<b>Sottofiletto al Pepe Rosa*</b>	24,00
<i>Rumpsteak in roter Pfeffer-Brandysauce</i>	
<b>Filetto al Aceto Balsamico*</b>	28,90
<i>Argentinisches Rinderfilet in Balsamicosauce</i>	
<b>Filetto Rostone all'Albese*</b>	33,90
<i>Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Weißweinsauce</i>	
<b>Costolette di Cervo con Castagne e Tartufo Nero*</b>	36,50
<i>Koteletts vom Hirsch in einer Rotweinsauce mit Kastanien und schwarzem Trüffel</i>	

\*Alle Fisch –und Fleischgerichte werden inklusiv Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse serviert.

## Dolci – Dessert

<b>Tiramisu</b>	6,90
<b>Bonnet della Nonna</b>	6,90
<i>Pudding nach Piemonteser Art</i>	

## Weinangebot für die Feiertage:

### Spumante

**Ferrari Maximum Brut Trentodoc**

**Fl 0,75l 50,-**

*Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zartem Vanille- und Hefenoten. Lebendiges Bouquet von reifen Früchten, Haselnüssen und Blüten*

**Ferrari Maximum Rosè Trentodoc**

**Fl 0,75l 50,-**

*Zartes Bouquet von Waldbeeren und Hefe, würzig und komplex im Abgang. Guter Menübegleiter für anspruchsvolle Weinliebhaber.*

### Vino Bianco

**Altavilla della Corte (Grillo)**

**Fl 0,75l 19,-**

**Firriato Sicilia, IGT**

*Ein faszinierender Weißwein der Rebsorte Grillo. Er verwöhnt mit einem schönen Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern. Eine gute Balance zwischen Frucht und delikater Säure*

### Vino Rosè

**Cipresseto Rosato (Sangiovese, Canaiolo)**

**Fl 0,75l 25,-**

**Toscana, IGT**

*Die Kombination aus Sangiovese und Canaiolo geben dem Wein eine fruchtige Note, die stark an Himbeeren und Kirschen erinnert. Die kräftige Farbe des Rosé spiegelt den feurigen Charakter der Toskana wieder. Am Gaumen weich und angenehm trocken.*

### Vino Rosso

**Altavilla della Corte Rosso**

**Fl 0,75l 19,-**

**(Cabernet Sauvignon), Sicilia, IGT**

*Dieser Rosso wird 7 Monate im Eichenbarrigue ausgebaut. Feines Aroma von Cassis und Brombeer, erdig, voll, extrareich und saftig. Am Gaumen kräftig, dichte Frucht, würzig, mineralisch, elegant, samtig und weich.*

**Brunello di Montalcino**

**Fl 0,75l 79,-**

**Casale del Bosco, Toskana, DOCG, 2013**

*Intensive und rubinrote Farbe zeichnet den Brunello aus. Das Bukett ist reichhaltig mit Aromen von dunklen Beeren, Schokolade, Mokka und erdig, würzigen Nuancen. Im Geschmack ist der Nardi-Casale del Bosco Brunello di Montalcino harmonisch und hinterlässt eine geschmeidige Note von Waldbeeren.*