



BESONDERES

In der La Terrazza.....



CERVO AL VINO ROSSO

Hirschmedaillons auf gefüllten Kräuter-Riesenravioli in Rotweinsauce mit Maronen und Preiselbeeren

28,50 €

TRIANGOLI CON CONIGLIO

hausgemachte rote Beete Teigtaschen mit Ziegenkäse-Honig-Füllung, mit Kaninchenrückenfilet in Butter-Weißwein, mit rote Beete Würfeln

25,50 €

PASTA NERA

hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Babyscampi in cremigen Trüffelsauce

21,50 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO

frische dünne Bandnudeln in Trüffelsauce mit Mandelblättchen, im Parmesanlaib am Tisch flambiert. Mit frischen, italienischen Trüffeln.

21,50 €

SOLE DI MARE

hausgemachte runde Teigtaschen, mit Scampi-Lavendel-Aprikosen- Füllung in Weißwein-Kräuter-Sauce, mit Lachsfilet und Shrimps

21,50 €

FETTUCCINE VERDI

Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Steinpilzen In leichter Sahneseauce. Mit Parmaschinken garniert.

19,50 €

ORATA ALLA GRIGLIA

Goldbrasse Royal vom Grill, auf Wunsch am Tisch filetiert. Mit Rosmarinkartoffeln und Spinat.

25,50 €

DOLCETTO

Dessertteller mit hausgemachten: Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeerensauce und Creme Caramel

8,00 €

CREME BRÛLÉE

7,50 €