

# WIR EMPFEHLEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

<b>Formaggio Caprino con Insalata</b> Gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rote Bete, Nüsse, Waldbeeren und reduzierter Rotwein-Balsamico-Sauce	<b>14,50 €</b>
<b>Roastbeef-Carpaccio</b> Dünn geschnittenes Roastbeef, getrocknete Tomaten, Artischocken, Rucola, Grana Padano und reduzierter Rotwein-Balsamico-Sauce	<b>18,00 €</b>
<b>Tagliatelle Tartufo</b> Tagliatelle mit Käse und frischem Trüffel	<b>19,00 €</b>
<b>Pappardelle Ragú di Cinghiale e Porcini</b> Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout und Steinpilzen	<b>18,50 €</b>
<b>Risotto con Cavolo Rosso e Crema di Cacio</b> Risotto mit Rotkohl, pfeffriger Pecorinocremé und Pistazienkrokant	<b>15,50 €</b>
<b>Guance di Manzo Brasato con Pure di Patate e Cavolo</b> Geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffelpüree und geschmorten Weißkohl	<b>24,50 €</b>
<b>Filetto ai Tartufo</b> Rinderfilet mit ital. Rohschinken gefüllt, überzogen mit einer Käsesauce und frischem Trüffel, dazu Röstkartoffeln	<b>42,00 €</b>
<b>Tonno ai Porcini</b> Thunfischsteak gebraten, mit Steinpilzen, dazu Röstkartoffeln	<b>27,00 €</b>
<b>Pizza Emilia</b> Pizza mit scharfer Salami, Aubergine, Pesto, Rucola und Burrata	<b>18,50 €</b>
<b>Pizza Brie</b> Pizza (weiß) mit Tiroler Landschinken, Brie, Birnen und Nüssen	<b>17,50 €</b>
<b>Crème Brulée mit Eierlikör</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Cannoli Siciliani</b> Frittierte Teigrollchen mit einer Füllung aus süßem Ricotta und Pistazien	<b>7,50 €</b>

**Ab dem 01.01.2026 finden Umbauarbeiten in der Küche statt. Das Restaurant ist daher vom 01.01. bis vermutlich 28.02.26 leider geschlossen.**