

SETTEMBRE
OTTOBRE



Bosco e Sottobosco

	PICCOLA	INTERA
Vellutata di zucca con albicocche e profumo di cocco		9.50
Kürbis-Velouté mit Aprikosen an Kokosnuss-Aroma		
Insalata di soncino con petto d'anatra affumicato, melagrana e balsamico		19.50
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Granatapfel und Balsamico		
Tagliatelle ai funghi misti freschi	16,50	22.00
Nudeln mit frischen gemischten Pilzen		
Penne con funghi porcini e salsiccia	18.00	24.00
Penne mit Steinpilzen und Hauswurst		
Medaglioni di filetto di maiale al pepe verde con tagliatelle fresche		38.50
Schweinsfiletmedaillons an grünem Pfeffer mit hausgemachten Nudeln		
Filetto di manzo ai funghi misti freschi con risotto al parmigiano		48.00
Rindsfilet mit frischen gemischten Pilzen und Parmesanrisotto		



SETTEMBRE
OTTOBRE

i Vini

Bianco

10 CL 75 CL

CAMP D'PIETRU, Vino Sauvignon 2019 **Top Aktion** 6.50 45.50

Tipo d'uva: Sauvignon Blanc

Cantina: Prinsi

Regione: PIEMONTE

Rossi

Fattoria Le Maestrelle Toscana IGT 2018 6.50 45.50

Tipo d'uva: Sangiovese, Merlot, Syrah

Cantina: Santa Cristina

Regione: TOSCANA

Torcicoda Salento IGT 2017 8.00 56.00

Tipo d'uva: Primitivo

Cantina: Tormaresca

Regione: PUGLIA

Brunello di Montalcino DOCG 2015 11.50 78.00

Tipo d'uva: Sangiovese

Cantina: Castello Banfi

Regione: TOSCANA