

# SPECIALITÀ

## SPEZIALITÄTEN

**INSALATA DI FORMENTINO CON UOVO E PANCETTA** 14.50  
*Nüsslisalat mit Ei und Pancettaspeck*

**DELIZIE DI BACCALÀ CON GAMBERETTI SELVATICI CITRONELLA E TIMO** 26.50  
*Teigtaschen mit gesalzenem Kabeljaufrisch- und Kartoffelfüllung, garniert mit in Thymian und Lemongras sautierten wilden Crevetten*

**RAVIOLI ROQUEFORT E NOCCIOLE CON CREMA DI SPUGNOLE** 24.50  
*Ravioli mit Roquefortkäse- und Haselnussfüllung, serviert mit Morchelcreme*

**TORTELLI BIO VEGAN CON OLIVE, CAPPERI E TOFU AL PESTO VEGANO** 22.50  
*Bio Vegane Teigtaschen mit Oliven, Kapern und Tofufüllung, mit Veganem Pesto*

**CHITARRINE AL GRANO ARSO CON GUANCIALE SU CREMA DI PISELLI** 26.50  
*Vollkorn (Arso siehe unten \*) Teigwaren, Luftgetrockneter Speck aus Schweinsbacke, serviert auf einem Erbsencrembett*

**FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO AVVOLTO CON PANCETTA \*\*** 42.50  
*Kalbsfilet mit Pistazien-Kruste und mit Speck umwickelt, serviert auf Pistaziencreme*

**FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA \*\*** 29.50  
*In Öl frittierte Calamari aus Patagonien*

**FILETTO DI BRANZINO SELVATICO IN SALSA ACIDULA ALL'ERBA CIPOLLINA \*\*** 38.50  
*Wolfsbarschfilet aus Wildfang mit einer feinen Sauerrahmsauce und Schnittlauch*

*\*\* Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes-Frites, Polenta, Risotto, Tagliatelle, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse*

*\* Arso Vollkornpasta aus geröstetem Hartweizen – nussige, durchaus rauchige Geschmack der Pasta etwas sehr eigentümlich Hinreissendes.*

**PIZZA ALI DI SEPPIA** 24.50  
*Halbgetrocknete gelbe Cherrytomaten-Sauce, Mozzarella fior di latte, garniert mit Zucchettiwürfeln und Tintenfisch-Streifen*

*Die Preise verstehen sich inkl. MWST*