



WINTERLICHE GERICHTE


VORSPEISEN

ZUPPA AI CECI 		9.50
KICHERERBSENSUPPE VERFEINERT MIT ROSMARIN UND FEINSTEM OLIVENÖL (L)		
ZUPPA DI CASTAGNE 		9.50
FEINE MARRONICREMESUPPE MIT MARRONISTÜCKCHEN UND MASCARPONE VERFEINERT (G,L)		
INSALATA ALLA NONNA		14.50
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI UND BROTCROUTONS (C,A)		
PEPATA DI COZZE	VORSPEISE	18.50
MIESMUSCHELN AN WEISSWEIN- ODER TOMATENSAUCE ODER TOMATENSAUCE PIKANT (R,O)	HAUPTGANG	24.50
CARPACCIO DI MANZO	VORSPEISE	19.50
HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDS-CARPACCIO, MIT ETWAS TRÜFFELÖL VERFEINERT, MIT FRISCHEN STEINPILZEN, CHERRY-TOMATEN, ETWAS KNOBLAUCH, RUCOLA UND GRANA PADANO (G)	HAUPTGANG	29.50

PASTA

VORSPEISE

HAUPTGANG

RISOTTO ALLA PIEMONTESE		24.50 
RISOTTO MIT FEINEN STEINPILZEN UND ROHSCHINKENSTREIFEN, VERFEINERT MIT ETWAS MASCARPONE (O)		
TAGLIOLINI ALLA CREMA TARTUFO	17.50	24.50
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI AN FEINER MASCARPONESAUCE, VERFEINERT MIT SARDELLENPASTE, AARGAUER SCHWARZEM TRÜFFEL, CHERRY-TOMATEN UND FRISCHER PETERSILIE		
TAGLIATELLE NONNO ACHILLE	18.50	27.50
HAUSGEMACHTE NUDELN MIT KALBSHAXEN-FLEISCH UND TOMATEN-SUGO. DI KALBSHAXEN WURDEN 4 STUNDEN IN FEINEM TOMATEN-SUGO GESCHMORT, BIS SICH DAS FLEISCH VOM KNOCHEN GELÖST HAT		

CARNE E PESCE - FLEISCH UND FISCH

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO*		35.50
LANGSAM GESCHMORTER RINDSSCHMORBRATEN AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE		
OSSOBUCO ALLA MILANESE*		37.50
ZARTE KALBSHAXE IM FLEISCHFOND LANGSAM 2-3 STUNDEN GESCHMORT, AN FEINER WEISSWEINSAUCE, VERFEINERT MIT FRISCHER PETERSILIE ZWIEBELN UND ZITRONENZESTE (O)		

PIZZE – PIZZAS

PIZZA BIANCANEVE		23.50
MOZZARELLA, MISCHPILZEN, MASCARPONE, ROHSCHINKEN AUS PARMA (A,G)		
PIZZA ALLA CASTAGNOLA		23.50
TOMATEN, MOZZARELLA, MARRONI, HIRSCH-CARPACCIO, RUCOLA (A,G)		
PIZZA MAMMA LEONE		25.50
TOMATEN, MOZZARELLA, MISCHPILZEN, KNOBLAUCH, CHERRY-TOMATEN, ROHSCHINKEN AUS PARMA, BÜFFELMILCH-MOZZARELLA, TRÜFFELÖL, RUCOLA (A,G)		