

# Saisonkarte

## Weine

Bio-Rotwein | Negro Amaro | Apulien | 0,2l - 8,50 € | 0,7l - 27€

Bio-Weißwein | Falanghina | Apulien | 0,2l - 8,50 € | 0,7l - 27€

## Pizza

Pizza Tirolese | Kürbiscreme | Erdnüsse | Gorgonzola | Tirolerspeck | 17€

## Vorspeisen

Kürbiscarpaccio | Kürbis | Scampi | Prosecco-Thymiansauce 18€

Kartoffelcarpaccio | Hauchdünne Kartoffeln | Parmesan | schwarzer Trüffel 18€

Cuordicarciofo | Artischockenerzen | Rucolabett | gehobelt Parmesan | Balsamicocreme 17 €

## Nudeln

Ragout di Cinghiale | Cavatelli | Wildschweinragout 17€

Ravioli Duetto | Vegetarische Füllung | Butter-Salbeisauce 17€

Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18€

Orecchiette Puglia Mia | Tomatensauce | Burratina | Basilico 15€

## Hauptgerichte

Zuppa di Pesce | Fischsuppe | Fischfitet | Scampi | Tintenfische | Kartoffeln 30€

Orata Pizzaiola | Goldbrassenfilet | Oliven | Kapern | Orenago | Tomatensauce 27€

Anatra | Entenkeule | Steinpilzfüllung | Kräutersauce 28€

Cervo Autunnale | Hirschlende | Maronenkruste | Marsala-Kräutersauce 30€

## Dessert

schokotörtchen | Waldfrüchte 9 €

Torta Cannella | Zimttörtchen | Birnenkompott 9 €

*Incontro Experience 4-Gänge Menu 55€*

