

Specialità invernali

Primi

Agnolotti alla Caprese	26.50
Frische Agnolotti mit Quark -Spinat Füllung an Tomaten-Basilikum-Sauce	
Agnolotti alla boscaiola	28.50
Frische Agnolotti an waldpilzsauce	
Tagliatelle mare e monti	27.50
Bandnudeln mit Crevetten und Steinpilzen an einer Tomaten-Halbrahm-Sauce	
Risotto al finocchio piccante, ricotta e limone	23.50
Rassiges Risotto mit Fenchel frischem Quark und Zitronenzesten	

Secondi

Ossobuco di vitello cremolata	34.50
con risotto milanese e verdure di stagione	
Kalbshaxe mit Safran-Risotto und Saisongemüse	
Brasato al Barbera	35.50
con Risotto al parmigiano e verdure di stagione	
Rindsschmorbraten an Barbera mit Risotto und Saisongemüse	