

Stimolazioni Autunnali

Antipasti – Vorspeisen

- 341) **Insalata con verdure e petto di pollo.** ^{G, J, C} **14.80 €**
Bunter Salat mit Schafkäse, warmen Gemüsen, Spargel, Champignon, geraspelttem Parmesan und gebratene Hähnchen-Streifen.
- 342) **Combinazione di antipasti Tradizionali.** ^{A, G, C} **13.80 €**
Vorspeisenteller mit Rindfleisch-Carpaccio, Büffel-Mozzarella und dünn geschnittenem Kalbsbraten in Thunfischtunke².

Piatti di pesce – Fisch-Gerichte

- 343) **Filetto di orata alla piastra con verdure.** ^D **18.80 €**
Wildgefangen, und grätenfreies Goldbrassen-Filet mit frischem Gemüse und Kartoffeln, dazu einen kleinen Beilagesalat.
- 344) **Filetto di salmone con verdure autunnali.** ^{D, G} **19.80 €**
Schottisches Lachsfilet gegrillt auf Blattspinat mit Herbstlichen Gemüsen, dazu Bandnudeln und einen Beilagesalat.
- 345) **Seppioline alla griglia con riso.** ^{A, D} **17.80 €**
Gegrillte Mittelmeer Tintenfische mit Krabbenreis und Blattspinat, dazu einen kleinen Beilagesalat.

Piatti di carne – Fleisch-Gerichte

- 346) **Schiena di vitello autunnale.** ^{A, G} **19.80 €**
Gegrillte Kalbsrücken mit Herbstlichen Gemüsen und frische Mais-Polenta, dazu einen Beilagesalat.
- 347) **Filetto di maiale con funghi freschi.** ^G **16.80 €**
Gegrilltes Schweinefilet mit frischen Pilzen und Kräutern in Rahmsauce, dazu Bandnudeln und einen Beilagesalat.
- 348) **Filetto di manzo alla Tirolese con funghi.** ^{A, E} **26.80 €**
Argentinisches Rinderfilet gegrillt mit frischen Pilzen in Rahmsauce, dazu Bandnudeln und einen Beilagesalat.

^A Gluten, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Erdnüsse, ^F Sojabohnen, ^G Milch, ^H Schalen Früchte, ^I Sellerie, ^J Senf