

Kürbis Spezialitäten



Zuppa di Zucca / Kürbissuppe	7.80	
Bruschetta Geröstetes Hausbrot mit Kürbis und Tomaten	8.80	
Kürbissalat nach Art des Hauses	10.80	
Zucca Agrodolce (nur als Vorspeise) Kürbisschnitten an süßsaurer Sauce mit Knoblauch (kalt serviert)	12.80	
Spaghetti con Zucca und Verdura Mit verschiedenem Gemüse und Kürbis an Weisswein	13.00	18.80
Gnocchi con Zucca e Gorgonzola Kürbis-Gnocchi an Gorgonzola-Kürbisrahmsauce, Salbeipesto	15.00	20.80
Ravioli con Zucca Kürbisravioli an Pilz -Kürbissauce	16.80	21.80
Pappardelle con Zucca e Salmone Breitnudeln mit Kürbis, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein, Rahm	17.50	22.80
Risotto " Don Enrico " Risotto mit Kürbis, Kalbsgeschnetzeltem, Tomaten, Fontina, Weisswein	17.80	24.80
Filetto di Cavallo " Don Pepino " Pferdefilets Medaillon " Nach Art des Hauses " Dazu: Nudeln und Tagesgemüse		34.80
Involtini Zia Teresa Gerollte Kalbsschnitzel, gefüllt mit Rohschinken, Kürbis, Fontinakäse mit einer Kürbissalbeisauce Dazu: Risotto und Tagesgemüse		34.80
Pizza Mirza Mozzarella, Tomaten, Kürbis, Kalbfleisch, Knoblauch, Oregano, Oliven		20.80

Als Dessert empfehlen wir Kürbischüechli mit Vanilleglace, flambiert Fr. 10.80

Dazu empfiehlt der Chef sizilianische Flaschenweine im Offenausschank:
z.B. Cerasuolo

Buon appetito / en Guete