

# carta speciale

season card

## **Patinaken-Crèmesuppe mit Parmaschinken in Streifen**

*Patinaken cream soup with Parma ham in strips*

**6,90**

## **Pizza mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Kirschtomaten und Ricotta**

*Pizza with dried tomatoes, arugula, cherry tomatoes and ricotta*

**12,90**

## **Ruccolasalat mit Rinderstreifen, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen**

*Arugula salad with cattle strips, parmesan flakes and roasted pine nuts*

**14,90**

## **Tortelloni<sup>(1)</sup>, gefüllt mit Bärlauch-Mascarpone, dazu Bärlauchpesto, Artischocken und gerösteten Pinienkernen**

*Tortellini (1) stuffed with wild garlic and mascarpone,  
and wild garlic pesto, artichokes and roasted pine nuts*

**15,90**

## **Ravioloni<sup>(1)</sup>, gefüllt mit Kaninchen und Trüffel, dazu Cranberry-Rotweinsauce (Primitivo)**

*Ravioloni (1) stuffed with rabbit and truffle, with cranberry red wine sauce (Primitivo)*

**16,90**

## **Schweinefilet mit Cranberry-Rotweinsauce (Barolo), dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse**

*Pork fillet with cranberry red wine sauce (Barolo), with rosemary potatoes and vegetables*

**19,80**

## **Tartufo mit Beerenspiegel und Früchten der Saison**

*Tartufo with berry mirror topped with seasonal fruits*

**6,20**

alle Preise in € all prices in €

<sup>1</sup> hausgemachte Nudeln <sup>1</sup> homemade pasta/ noodles

**Sole d`Oro**

CUCINA ITALIANA

2019.03