

carta speciale

Saisonkarte

special card season



**Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen**
pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds
6,90

**Ziegenkäse, überbacken mit
Thymian-Honig auf einem Bresaolabett**
goat cheese, baked with Thyme honey on Bresaola bed
15,50

Pizza Bresaola mit Ziegenkäse und Walnüssen
pizza bresaola with goat cheese and walnuts
15,90

**Ravioli ¹, gefüllt mit Kürbis und Monte Veronese DOP,
dazu Kürbis in Salbei-Walnuss-Honigsauce**
*ravioli ¹, filled with pumpkin and Monte Veronese DOP,
with pumpkin in sage-walnut-honey sauce*
17,90

Ravioli ¹, gefüllt mit Kalbs-Brasato, in Pflaumen-Rotweinsauce
ravioli ¹, filled with veal brasato, in plum red wine sauce
18,90

**Schweinemedallions in Pflaumen-Rotweinsauce,
dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln**
pork medallions in plum red wine sauce, with vegetables of the day and rosemary potatoes
20,90

**Rotbarschfilet mit Kürbistreifen in Orangensauce,
dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln**
redfish fillet with pumpkin strips in orange sauce, with vegetables of the day and rosemary potatoes
21,50

Crema Catalana garniert mit Früchten der Saison
crema catalana garnished with seasonal fruits
6,80

alle Preise in €
all prices in €

1= mit hausgemachten Nudeln
1= with homemade pasta

Sole d'Oro

CUCINA ITALIANA

2020.09