

carta speciale

Saisonkarte

special card season



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

Pizza Bresaola mit Birnenspalten
pizza bresaola with with pear slices
14,90

**Lachs Carpaccio mit Apfelkapern
und Fenchel in Dill-Zitronen-Vinaigrette**
Salmon carpaccio with apple capers and fennel in a dill-lemon vinaigrette
15,60

**Gnocchi ¹, gefüllt mit würzigem Kürbis,
in Honig-Butter-Zitronensauce, dazu Kürbis mit Kürbiskernen**
Gnocchi 1, filled with spicy pumpkin, in honey-butter-lemon sauce, with pumpkin with pumpkin seeds
17,80

**Tondi ¹, gefüllte Teigtaschen mit Maronen,
Birnen, knuspriger Pancetta und Maronen-Feigen-Ragout**
Tondi 1, dumplings filled with chestnuts, Pears, crispy pancetta and chestnut and fig ragout
18,90

**Schweinefiletmedaillons in Cassissauce,
dazu Tagesgemüse und Langkornwildreis**
Pork fillet medallions in cassis sauce, with vegetables of the day and long grain wild rice
21,90

**Lachsfilet mit Kürbistreifen in
Kürbis-Minzcreme-Sauce, dazu Langkornwildreis**
Salmon fillet with pumpkin strips in a pumpkin and mint cream sauce, with long grain wild rice
24,90

Crème Brûlée
Crème brûlée
6,80

alle Preise in €
all prices in €

1= mit hausgemachten Nudeln
1= with homemade pasta

Sole d'Oro

CUCINA ITALIANA

2021