

# carta speciale Sommer

*special card summer*

**Pizza mit Pfifferlingen, Pancetta und Zwiebeln**

*pizza with chanterelles, pancetta and onions*

**16,90**

**Rucolasalat mit gebratenen Pfifferlingen, Parmaschinken  
und Kirschtomaten in Orange-Vinaigrette**

*arugula salad with fried chanterelles, parma ham and cherry tomatoes in orange vinaigrette*

**17,50**

**Carpaccio di Manzo mit marinierten Pfifferlingen,  
auf einem Rucolabett, mit Mandeln u. Parmesan in Zitronen-Vinaigrette**

*carpaccio di manzo with marinated chanterelles, on a bed of rocket,  
with almonds and parmesan in a lemon vinaigrette*

**19,80**

**Gnocchi<sup>1</sup>, gefüllt mit Steinpilzen,  
dazu Pfifferlinge und Mandeln in Kirschtomaten-Sauce**

*Gnocchi<sup>1</sup>, filled with porcini mushrooms, with chanterelles, almonds, cherrytomatoes-sauce*

**20,90**

**Pappardelle<sup>1</sup> mit Rinderstreifen und Pfifferlingen, in Rahmsauce**

*pappardelle<sup>1</sup> with beef strips and chanterelles in cream sauce*

**22,90**

**Zanderfilet, kross gebraten mit Pfifferlingen und Kirschtomaten  
in Kräuter-Weißweinsauce, dazu Fettuccine-Nudeln**

*zanderfillet, fried with chanterelles and cherry tomatoes in herbal white wine sauce, with pasta*

**26,90**

**Schweinemedallions mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse**

*pork medallions with fried chanterelles in a cream sauce, with rosemary potatoes and vegetables*

**28,90**

**Tartufo Nero, cremiges Eis mit aromatischer Füllung  
in edler Halbkugelform, garniert mit Früchten**

*tartufo nero, ice cream with an aromatic filling in an elegant hemispherical shape, garnished with fruits*

**7,90**

<sup>1</sup>hausgemacht <sup>1</sup>homemade alle Preise in € all prices in €  
bei Allergien informieren Sie uns with allergies inform our staff

**Sole d'Oro**  
CUCINA ITALIANA

2023