

TONIs Empfehlung: Vino frappato siciliane rose ein erfrischender Genuss (M)

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit geröstetem Kernen eigenem Öl (G)

Lauwarmer Ziegenkäse auf Birnen Carpaccio mit Balsamico-Creme (G)

Schiaffoni napoletanesche Maccheroni alla Toni mit Seeteufel, Riesengarnele, frische Muscheln, Kaiserschoten, Knoblauch, Chili, Safran, frische Tomaten (Ab / G)

Maccheroncini al Ragout di Salciccia e cardoncelli Tomaten-Sugo, Knoblauch, Fenchelsamen (Ab/G)

Gnocchi di castagne e zucca an Kürbiscreme und Essenzen vom Steinpilz, Parmesanhobel, etwas Rucola (Ab/G)

Hirten-Maccheroncini mit Wildragout mit Mozzarella überbacken, etwas Rucola (Ab / G)

Tagliatelle ai Tartufo Pasta mit frischem gehobeltem schwarzen Wintertrüffel und Parmesanhobel (Ab / C / G)

Winter Kabeljau - Skrei ist im Prinzip der Kabeljau in Höchstform. Dickes Rückenfilet an leicht pikanter Orangen-Pfeffer-Sauce, gebratener Bacon, sautiertem Grünkohl, Röstkartoffeln (Ab / G)

Dammwildrücken an Beersauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln (Ab / G)

Medaillons aus der Rehkeule an Trüffel-Steinpilz-Sauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln (Ab / G)

Saltimbocca alla Romana 3 Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G)

Scaloppina all Limone 3 kleine Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G)

Cotoletta alla Milanese Kalbsschnitzel paniert, in Butter gebraten, Röstkartoffeln und Salat (Ab / G)

Kotelett vom Iberico Schweine an Calvados Sauce, Apfel-Zimtspalten, Rahmwirsing und Röstkartoffeln (G)

La VITA Dolce

Tasse Crème Brûlée (C / G)

Sizilianisches Pistazien Cassata (G)

2 Cannoli „Sizilianischer Art Ricotta Pistazien
und Schokolade (G)

Zimteis mit Apfel-Ragout (G)

Tonis Wein Empfehlung:

Villa Antinori Chardonnay milder Weißwein, Aromen von Ananas und Orange. Frisch und blumig im Aroma (M)

Farnese IGT Puglia Primitivo fruchtiger trockener Note nach Beeren (M)