

saisonkarte

1| Zuppa di Zucca e Porcini 6€

Frische Kürbis-Steinpilz-Creme-Suppe im Glas serviert

2| Frisella Tatar Tonno e Stracciatella 17€

Traditionelles apulisches „gewaschenes“ Brot, serviert mit Tatar aus frischem Thunfisch, angemacht mit Gremolata aus Zitrone und Petersilie, mit einer frischen Stracciatella-Mozzarella, garniert mit einer Peperoncino-Marmelade, Rucola und Kirschtomaten

3| Tatar di Filetto ai Porcini 17€

Tatar vom rohen arg. Rinderfilet (ca 150g), angemacht mit grobem Senf, Olivenöl und Kapern, serviert an einem Ragù aus Steinpilze, an mit Kräuter-Knoblauch, dazu karamellierte Zwiebeln und geröstetes Brot

5| Ricciole alla Zucca e Pfiffer 15€

Selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, an einer Kürbis-Steinpilz-Creme mit Pfifferlingen und Kirschtomaten, bestreut mit Granaraspeln und Rucola

6| Gnocchi Caprese e MezzanColle 19€

Hausgemachte Gnocchi, angemacht mit einer Reduktion aus Picadilly-Tomaten und Scampisud, an einer frischen Stracciatella-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit einem Tatar aus frischen MezzanColle-Garnelen

7| Sfogliata al Bosco 17€

Lasagne mit Pfifferlingen und Steinpilzen, in einer Béchamelsauce, garniert mit Granaraspeln und Rucola

8| Strozzapreti N´duja e Pfiffer 17€

Hausgemachte Nudeln, mit Filetspitzen (ca. 120g) und Pfifferlingen, an einer pikanten N´duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), bestreut mit Rucola und Grana

9| Ravioli alla Zucca 16€

Nudeltaschen, gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Kürbiscarpaccio, Kirschtomaten und Rucola, an Kräuter-Knoblauch-Sauce, betreut mit Granaraspeln

10| Spaghetti Chitarra alla Zucca 17€

Hausgemachte Spaghetti, geschwenkt im Öl vom gebratenem Guanciale-Speck, angemacht mit Kürbis-Steinpilz-Creme, Pecorino (salzig) und schwarzem Pfeffer, dazu Guanciale-Speck

11| Tonno al Bosco 26€

Frisches Thunfischsteak (ca. 220g), mit gebratenen, frischen Steinpilzen und Pfifferlingen, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Sauce, dazu Tagliatelle, bestreut mit Rucola

2023| Filetto Sorrento 28€

Arg. Rinderfilet (ca 220g), an einer pikanten Tomaten-N´duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste) mit Silano Käse, dazu Tagliatelle, bestreut mit Rucola

306| Lamm Carrée al Bosco 25€

Lamm Carrée, auf gebratenen Pfifferlingen und Steinpilzen, mit Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln