



**Vento d'autunno al Liguria**  
*Herbstliches Stimmung im Liguria*  
The autumn wind at Liguria

<b>Crema di zucca alla vaniglia</b> <i>Kürbiscremesuppe mit Vanille</i> Pumpkin creme soup with vanilla	11.50	
<b>Insalatina di soncino con cipolla di Tropea e porcini saltati</b> <i>Feldsalat mit roten Zwiebeln und gebratene Steinpilze</i> Lamb lettuce salad mit red onions and roasted cèpes	19.50	
<b>Bouquet d'insalata con agnello affumicato e gallinacci</b> <i>Salatbouquet mit geräuchertem Lamm und lauwarmen Pfifferlinge</i> Basket of salads served with smoked lamb and Luke warm chanterelles	21.00	
<b>Prosciutto di cinghiale con zucca all'olio d'oliva</b> <i>Wildschwein-Schinken mit Kürbis an Olivenöl</i> Wild boar ham with pumpkin in olive oil	18.50	
<b>Polenta morbida con funghi porcini trifolati</b> <i>Weiche Polenta mit gebratenen Steinpilzen mit Petersilie</i> Soft polenta with roasted cèpes with parsley	18.50	
<b>Grigliata di zucca marinata e radicchio Trevigiano</b> <i>Eingelegte Kürbis und rotem Trevigiano vom Grill</i> Marinated pumpkin and red Trevigiano chicory from the grill	15.50	
<b>Tagliatelle allo zafferano con gallinacci</b> <i>Safran Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlinge</i> Saffron noodles with chanterelles	19.00	24.00
<b>Tortelloni ai porcini con crema al mascarpone ed erbette</b> <i>Ravioli mit Steinpilzfüllung an Mascarpone-Kräutercreme</i> Raviolis filled with Cèpes at mascarpone- herbs Crème	28.00	32.50
<b>Tortelli di zucca con burro fuso e salvia</b> <i>Ravioli mit Kürbisfüllung an Salbeibutter</i> Raviolis filled with pumpkin at butte sage	23.00	28.00
<b>Risotto con zucca, salsiccia e radicchio rosso</b> <i>Risotto mit Kürbis, roter Cicorino und Wurst</i> Risotto with pumpkin, red chicory and sausage	17.50	23.50
<b>Gamberoni alla griglia serviti su risotto ai gallinacci</b> <i>Riesencrevetten vom Grill auf Pfifferling-Risotto serviert</i> Grilled king prawns, served on chanterelles risotto	32.50	38.00
<b>Scaloppina di capriolo su rucola e porcini, con patate arrosto</b> <i>Rehschnitzel auf Rucola und Steinpilzen, mit Bratkartoffeln</i> Escalope of venison on rocket salad and cèpes, with roasted potatoes	37.50	
<b>Petto d'anatra all'agrodolce di melograno con risotto ai porcini</b> <i>Entenbrust an süß-sauer Granatapfelsauce mit Steinpilz-Risotto</i> Duck breast at sweet and sour pomegranate sauce with cèpes risotto	39.50	
<b>Costolette di cervo all'uva passa, con patate lesse e cavoletti di Bruxelles</b> <i>Hirsch-Kotletten mit Rosinensauce, Salzkartoffeln und Rosenkohl</i> Roasted deer chops with raisins sauce, boiled potatoes and Brussels	43.50	