

# UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT



## **INSALATA MISTA CON SCAMPI E FINFERLI**

Gebratene Garnelen und Pfifferlinge auf einem bunten Salat der Saison mit Avocado  
**16,90 Euro**

## **BRUSCHETTA CON SPECK E FINFERLI**

Geröstetes Brot mit Pfifferling-Creme, Mozzarella und Tiroler Speck  
**10,90 Euro**

## **CARPACCIO DI PESCE SPADA**

Mariniertes Schwertfisch-Carpaccio mit Pfifferlingen auf Rucolabett  
**16,90 Euro**

## **GNOCCONI ALLA FORMA DI PARMIGIANO CON FINFERLI**

Kartoffel-Gnocconi (Nudeln) in Parmesan-Laib, geschwenkt mit Pfifferlingen, Rucola, Parmaschinken und Trüffelöl serviert  
**19,90 Euro**

## **PAPPARDELLE AI FRUTTI DI MARE CON FINFERLI**

Breite Bandnudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten, Pfifferlingen und Cherrytomaten  
**16,90 Euro**

## **RISOTTO CON FINFERLI E SALSICCIA**

Cremiges Risotto mit Pfifferlingen, italienischer Wurst und Cherrytomaten  
**15,90 Euro**

## **TONNO ALLA GRIGLIA CON PATATE ED INSALATA**

Thunfisch vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffeln und Salat als Beilage  
**21,90 Euro**

## **SCALOPPINA DI VITELLO CON PASTA ED INSALATA**

Kalbsschnitzel in Pfifferling-Weißwein-Sauce mit Pasta und Salat als Beilage  
**21,90 Euro**

## **PIZZA CON FINFERLI E BURRATA**

Weißer Pizza (ohne Tomatensauce) mit Mozzarella, Pfifferlingen, Burrata aus Apulien und Tiroler Speck  
**16,90 Euro**

## **PANNA COTTA AI LAMPONI**

Sahne-Creme mit heißen Himbeeren und einer Kugel Erdbeer-Eis serviert  
**6,90 Euro**