

# Festival von Risotti & Gnocchi

(hausgemacht)



## Vorspeise

Rindscarpaccio / Olivenöl extra vergine und Trüffelöl 19.20  
*getrübte Gnocchi / Parmigiano Reggiano / schwarze Sommertrüffel*

## Risotti

Vorsp. Hauptg.

Safranrisotto mit Krevetten und Riesenkrevetten 21.20 32.40



Risotto mit Pilzen 16.70 23.70



Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln 21.00 29.90



### Dreierlei von Risotti

*mit Krevetten und Riesenkrevette /  
mit Pilzen / mit schwarzen Sommertrüffeln*



19.00 28.70

## Gnocchi (Kartoffeln - hausgemacht)



Gnocchi piémontaise 15.00 22.50

*Tomatencoulis mit Basilikum*



Gnocchi piémontaise mit Pesto 14.50 21.50

Gnocchi mit schwarzen Sommertrüffeln 21.00 29.50  
*getrübte - Trüffelsauce - Trüffel*



Gnocchi verde (Spinat) / Gorgonzolarahmsauce 15.50 23.00

### Dreierlei von Gnocchi

*piémontaise / getrübte / verde*

17.00 26.00

## Hauptspeisen

Dreierlei von Fischen auf drei Risotti 39.20

*Lachs / Felchen / Goldbrasse*

*Safran / mit Pilzen / mit schwarzen Sommertrüffeln*



Kaninchenrückenfilets im geräucherten Speckmantel 37.00

*Kräuterjus / Risotto mit Pinienkernen und dreierlei von Gnocchi / Marktgemüse*

*Herkunft: Lachs (Schottland) / Felchen (NE-See) / Goldbrasse (Griech) / Krevetten (Dan) / Riesenkrevetten (Viet.) / Kaninchen (Ung) / boeuf (CH)*