

Herbstkarte La Piazza 2020

ANTIPASTI

ZUPPA DI ZUCCA <i>KÜRBISUPPE</i>	10.50CHF
ZUPPA DI FUNGHI MISTI <i>GEMISCHTE PILZSUPPE</i>	15.50CHF
VALERIANA CON SPECK, GALLINACCI E CROSTINI <i>NÜSSLISALAT MIT SPECK & PFIFFERLINGE</i>	14.50CHF

PASTA

RAVIOLI DI SELVAGGINA CON SALSA ALLA PANNA <i>RAVIOLI NACH WILDER ART, MIT RAHMSAUCE</i>	25.50CHF
RAVIOLI DI ZUCCA CON POMODORINI E BASILICO <i>KÜRBISRAVIOLI MIT CHERRY-TOMATEN UND BASILIKUM</i>	24.50CHF
RISOTTO ALLA ZUCCA CON SPECK, ZUCCA E MANDORLE <i>KÜRBISRISOTTO MIT SPECK UND MANDELN</i>	23.50CHF
PAPPARDELLE DELLO CHEF CON SMINUZZATO DI MANZO POMODORO E FUNGHI PRATAIOLI <i>PAPPARDELLE MIT RINDSGESCHNETZELTES, TOMATEN UND PILZE</i>	25.50CHF

CARNE

SCALOPPINA DI VITELLO AI GALLINACCI CON TAGLIATELLE <i>KALBSSCHNITZEL MIT PFIFFERLINGE UND BUTTERNUDELN</i>	36.50CHF
ENTRECOTE DI AGNELLO AL COGNAC CON PATATE AL FORNO <i>LAMMENTRECOTE IN EINER COGNACSAUCE, DAZU OFENKARTOFFELN</i>	39.50CHF
OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON POLENTA GRATINATA <i>KALBSSOSSOBUCO GREMOLADA MIT FRISCHER POLENTA</i>	39.50CHF
COTOLETTA DI VITELLO CON VERDURE ALLA GRIGLIA <i>KALBSKOTELETT VOM GRILL, DAZU GEMÜSE</i>	46.50CHF

DESSERT

STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA <i>APFELSTRUDEL IN EINER VANILLESAUCE</i>	12.50CHF
PROFITEROL AL CIOCCOLATO <i>SCHOKOLADEN PROFITEROL</i>	12.50CHF