

*Primi piatti*  
*Teigwaren Und Reis - First Courses*

**BIGOLI ALLE SARDE DI LAGO E POMODORINI  
CON CROCCANTE DI PANE AROMATICO**

*BIGOLI-NUDELN MIT SÜBWASSERSARDINEN AUS DEM GARDASEE,  
KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN KRÄUTERBROTSCHNITTEN*

*BIGOLI (THICK SPAGHETTI) WITH LAKE SARDINES AND CHERRY TOMATOES  
WITH AROMATIC BREADCRUMBS*

**CAPPELLACCI DI LUCCIO ALLA BARCAIOLA**

*CAPPELLACCI MIT FEINER HECHTFÜLLUNG  
CAPPELLACCI WITH PIKE, BOATMAN STYLE*

**\*RISOTTO AI CALAMARETTI CIME DI RAPA  
E DATTERINI GIALLI (min. 2 pers.)**

*RISOTTO MIT BABY-TINTENFISCHEN, STÄNGELKOHL UND GELBEN DATTELTOMATEN  
RISOTTO WITH BABY SQUIDS, TURNIP GREENS AND YELLOW DATTERINI TOMATOES*

**BAVETTE DI GRAGNANO CON GAMBERI,  
BOTTARGA DI MUGGINE E PESTO DI RUCOLA**

*BAVETTE-NUDELN AUS GRAGNANO MIT GARNELEN, BOTTARGA UND RUCOLA-PESTO  
BAVETTE PASTA FROM GRAGNANO WITH PRAWNS, MULLET ROE (BOTTARGA) AND ROCKET PESTO*

**SPAGHETTI "CHITARRA" ALL'ASTICE SPOLPATO E POMODORINI**

*SPAGHETTI "CHITARRA" MIT ENTFLEISCHTEM HUMMER UND KLEINEN TOMATEN  
"CHITARRA" SPAGHETTI WITH LOBSTER FLESH AND CHERRY TOMATOES*

**RAVIOLACCI AL RADICCHIO ROSSO E TALEGGIO  
AL BURRO E SALVIA CON PANCETTA CROCCANTE**

*GROSSE RAVIOLI MIT RADICCHIO ROSSO UND TALEGGIOKÄSEFÜLLUNG  
IN FEINER BUTTER, SALBEI UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK GESCHWENKT*

*RAVIOLACCI (LARGE RAVIOLI) WITH RED CHICORY AND TALEGGIO CHEESE  
DRESSED WITH BUTTER, SAGE AND CRISPY BACON*

**TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA CON RIDUZIONE  
AL VINO ROSSO DELLA VALPOLICELLA**

*TAGLIATELLE-NUDELN MIT ENTENRAGOUT UND VALPOLICELLA-ROTWEINFOND  
TAGLIATELLE WITH DUCK RAGOUT IN VALPOLICELLA RED WINE REDUCTION*

**PACCHERI "SENATORE CAPPELLI" AI TRE POMODORI**

*PACCHERI-NUDELN AUS HARTWEIZENMEHL "SENATORE CAPPELLI"  
MIT DREI VERSCH. TOMATENSORTEN*

*"SENATORE CAPPELLI" PACCHERI (LARGE STUFFED PASTA) WITH THREE TOMATO SAUCES*