

## *Secondi piatti di carne*

### *Hauptgerichte mit Fleisch - Meat second courses*

#### **TOURNEDOS DI FILETTO DI MANZO A TEGAME AI FUNGHI CON POLENTA**

*TOURNEDOS AUS GEBRATENEM RINDERFILET MIT PILZEN UND POLENTA*  
*PAN-FRIED BEEF FILLET TOURNEDOS WITH MUSHROOMS AND POLENTA*

#### **FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE (min. 2 pers.)**

*RINDERFILET IN SALZKRUSTE (mind. für 2 Pers.)*  
*SALT CRUSTED BEEF (min.2 servings)*

#### **FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI ERBETTE E CREMA AL LATTE**

*ZARTES SCHWEINEFILET IN KRÄUTERKRUSTE AN MILCHCREME*  
*PORK FILLET IN HERBS CRUST AND MILK CREAM*

#### **ROTOLINO DI FARAONA ALLA CACCIATORA CON SPINACINO E PURÈ DI PATATE**

*PERLUHN-ROULADE NACH JÄGERART MIT FEINEM SPINAT UND KARTOFFELPÜREE*  
*GUINEA-HEN ROLL, CACCIATORA-STYLE, WITH SPINACH AND MASHED POTATOES*

## *Verdure e contorni*

### *Gemüse und Beilagen - Vegetables and side dishes*

#### **INSALATA MISTA DI STAGIONE**

*GEMISCHTES GEMÜSE DER SAISON*  
*MIXED SALAD IN SEASON*

#### **ZUCCHINE GRIGLIATE**

*GEGRILLTE ZUCCHINI*  
*GRILLED ZUCCHINI*

#### **PATATE AL ROSMARINO**

*ROSMARIN-KARTOFFELN*  
*ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY*

#### **SPINACI AL BURRO**

*BUTTERSPINAT*  
*BUTTERED SPINACH*

#### **PINZIMONIO**

*GEMÜSE MIT OLIVENÖL-DIP*  
*VEGETABLES WITH OLIVE OIL DIP*

\* Congelati o surgelati a seconda della stagione o del mercato. - Gli scampi e i gamberoni sono congelati.  
\* Tiefgekühlt oder gefroren je nach der Jahreszeit und dem Markt. - Kaiserhummer und Riesengarnelen sind tiefgekühlt.  
\* Frozen or deep-frozen depending on the season and the market. - Scampi and prawns are frozen.