

**Il nostro Chef Giuseppe
Oggi, 7 agosto, vi consiglia:**

BUFFET DI INSALATE € 7,00

PRIMI PIATTI € 9,50

Fettuccine di grano saraceno alla panna, speck e noci

Sedanini alla Puttanesca con pomodoro e tonno

Crema di piselli con crostini

SECONDI PIATTI € 14,00

Cosciotto di agnello al forno glassato con il suo fondo

Filettini di merluzzo alla Mugnaia con burro, limone e vino bianco

Gamberi Butterfly impanati e fritti su misto di verdura fresca e salsa yogurt

CONTORNI
Purea di patate
Zucchine trifolate

DESSERT DEL GIORNO € 5,50

Vino consigliato: Tramari Rosé € 24,50



BUON APPETITO!

***Cercate un sapore diverso? Chiedete al personale
la nostra proposta alla carta.***

***Lust auf etwas anderes? Fragen Sie nach unserer À-la-
carte-Auswahl.***

***Looking for something different?
Ask our staff about our à la carte selection.***

*Alcuni piatti possono contenere alimenti congelati

*Some dishes may be prepared with frozen products

*Einige Gerichte können mit gefrorenen Lebensmitteln zubereitet sein

Per informazioni su allergie si prega di chiedere alla reception
Für Informationen über Allergien fragen Sie bitte an der Rezeption
For info about intolerance please ask the reception

**Unser Koch Giuseppe möchte
Ihnen heute, 7. August, empfehlen:**

SALATBUFFET € 7,00

VORSPEISEN € 9,50

Buchweizen-Fettuccine mit Sahne, Speck und Walnüssen

Sedanini auf Puttanesca-Art mit Tomatensauce und Thunfisch

Erbsencremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE € 14,00

Lammkeule aus dem Ofen, glasiert auf eigener Bratensoße

Kabeljaufilets nach Müllerin Art mit Butter, Zitrone und Weißwein

Butterfly-Garnelen, paniert und frittiert, serviert auf gemischtem frischem Gemüse und Joghurtsoße

BEILAGEN

Kartoffelpüree

Sautierte Zucchini

TAGES DESSERT € 5,50

Emfohlener Wein: Tramari Rosé € 24,50

**Today, August 7, our Chef Giuseppe
would like to recommend:**

SALAD BAR € 7,00

FIRST COURSES € 9,50

Buckwheat fettuccine with cream, speck and walnuts

Sedanini in Puttanesca style with tomatosauce and tuna

Cream of pea soup with croutons

MAIN COURSES € 14,00

Roast leg of lamb glazed with its own juices

Cod fillets Mugnaia-style with butter, lemon and white wine

Butterfly prawns, breaded and fried, served on a bed of mixed fresh vegetables with yoghurt sauce

SIDE DISHES

Mashed potatoes

Sautéed courgettes

DESSERTS OF THE DAY € 5,50

Suggested wine: Tramari Rosé € 24,50