

# la tavola bologna



franken zweiundsiebzig pro person

## **primi piatti e pasta – vorseisen und teigwaren**

salsicce e salame

insalata di pomodori

panzanella

coppa e melone

antipasti di legumi

penne all'arrabbiata

ravioli della casa

conchiglie primavera

kalte wurstplatte mit scharfem salami

tomatensalat mit aceto balsamico

toskanischer brotsalat

coppa mit melonen

in olivenoel mariniertes gemüse

teigwarenrohren an rassiger

tomatensauce

saisonale ravioli

gefüllte teigwarenmuscheln

## **secondi piatti – hauptspeisen**

coniglio ai funghi

manzo brasato al barolo

trota in carpione al moscato

polenta

risotto all'arneis

kaninchenschlegel mit steinpilzen

rindsschmorbraten an schmackhafter

barolo-sauce

forellenfilet in moscatosud

bramata polenta mit frisch

gehobeltem parmesan

sämiger weissweinsrisotto

## **dolci – dessert**

panna cotta

torta di mele

insalata di frutta

tiramisu della casa

gekochte sahne

apfelkuchen

handgeschnittener fruchtsalat

tiramisu nach art des hauses