

**Saisonkarte für November 2023 im Il Convento:**

*Kürbiscremesuppe mit Jakobsmuscheln*

**12,50€**

\*

*Handgemachte Gnocchi Rote Bete (gef. mit Mascarpone und Walnüsse) mit Zucchini creme und Geröstete Mandeln*

**17,50€**

\*

*Handgemachte Ravioloni (gef. mit Reh und Trüffel) mit Cherry Tomaten, Oliven und Rosinen*

**18,50€**

\*

*Handgemachte Ravioli (gef. mit Kürbis und Amaretti) mit Butter, Salbei Soße*

**16,00€**

\*

*Handgemachte Ravioloni Steinpilzteig (gef. mit Trüffel) in einer Butter-Salbei Soße und Parmiggiano Regiano*

**19,90€**

\*

*Tortelloni (gef. Ossobuco) Mit Zafferano Und Zitrone Soße*

**18,90€**

\*

*Handgemachte Tondi (gef. mit Maronen und Birnen) mit Walnuss und Sahnesoße*

**17,00€**

\*

*Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Speck aus Alto Adige, Steinpilzen und Büffel Mozzarella*

**16,90€**

\*

*Gegrillt Schwertfisch mit aromatischem Öl und Tages Beilagen*

**26,50€**

\*

*Gebraten Seeteufel mit Basilikum Pesto, Steinpilzen und Tages Beilagen*

**25,90€**

\*

*Tagliata von Fassona Rind aus Piemont auf Rucola und Waldbeeren Soße*

**33,00€**

\*

*Entenbrust mit Orangesoße und Tages Beilagen*

**27,00€**

\*

**DESSERT**

*Vanille Eis mit heißen Beeren*

**8,50**

**Weißwein Empfehlungen**

Olli Grillo D.O.C. 100% Grillo	Feudo Maccari	Sicilia	0,2L <b>7,50€</b>	FL 0,75 <b>24,50€</b>
Conte Lucio (Kupfer) 100% Pinot Grigio	La Bellanotte	Friuli	0,2L <b>9,00€</b>	FL 0,75 <b>35,00€</b>

**Rotwein Empfehlungen**

Amerai Vino Rosso 40% Barbera,30%Pinot Noir,30%Dolcetto	Collina Serragrilli	Veneto	0,2L <b>7,00€</b>	FL 0,75 <b>21,50€</b>
Chianti Classico Riserva 90% Sangiovese 10% Colorino	La Mirandola	Toscana	0,2L <b>8,50€</b>	FL 0,75 <b>32,50€</b>