

# Saisonspezialitäten

## Antipasti / Vorspeise

<b>Crema di zucca all `Amaretto</b>	<b>10.80</b>
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Amaretto und gerösteten Kürbiskernen	
<b>Polenta alla Piemontese</b>	<b>18.80</b>
Polentascheiben goldig gebraten, serviert mit sautierten würzigen Steinpilzen	
<b>Insalata d'inverno</b>	<b>19.50</b>
Rucolasalat mit frischen Champignons, Orangefilets, Mandelscheiben, Fenchel und Büffel-Mozzarella	
<b>Antipasto saporito</b>	<b>19.80</b>
Roter und weisser Chicorée garniert mit Piccadilly Tomaten, Büffel-Mozzarella D.O.P. und geräuchertem Speck aus Süd-Tirol	

## Paste e Risotti / Teigwaren und Reis

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptspeise</i>
<b>Pappardelle con zucca e gamberetti</b>	<b>17.80</b>	<b>23.80</b>
Hausgemachte breite Nudeln mit Kürbissauce, Crevetten parfümiert mit Dill		
<b>Ravioli „Taleggio e Catalogna“</b>	<b>19.80</b>	<b>25.80</b>
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Taleggiokäse und Catalogna, in Butter geschwenkt mit Rosmarin und Baumnüsse.		
<b>Strozzapreti con polpette al sugo</b>	<b>16.50</b>	<b>21.50</b>
Frische regionale Teigwaren-Spezialität aus Romagna mit hausgemachten Rindsfleischbällchen an einer würzigen Tomatensauce mit frischem Basilikum		
<b>Risotto all'Arancia e Bresaola con Olive</b>	<b>16.80</b>	<b>21.80</b>
Weissweinsrisotto mit Bresaola, grünen Oliven aus Cerignola und Orangen-Cesteen		

## *Carne e Pesce / Fleisch und Fisch*

***Saltimbocca di Branzino al salmone*** **37.80**  
Wolfbarschfilets mit einer Scheibe Räucherlachs, in Butter gebraten,  
serviert an einer leichten Dillsauce und Zitronenreis.

***Bocconcini di manzo con porcini e carciofi*** **43.90**  
Rindsfiletwürfel an einer würzigen Barolo-Sauce mit sautierten  
Artischocken und Steinpilzen, serviert mit gratinierte Polenta  
mit Käse und Gemüse

***Tagliata di manzo profumata al tartufo*** **38.60**  
Grilliertes Rinds-Entrecôte parfümiert mit Trüffelöl  
serviert mit Kräuter-Kartoffeln und Gemüse

## *Pizze / Pizza*

***Pizza Pancetta e Porcini*** **22.50**  
mit Tomaten, Mozzarella, Speck und Steinpilzen.

***Pizza Gamberetti e Zucchine*** **21.80**  
mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten und Zucchetti

***Pizza Calabrese*** **20.80**  
mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni und Peperoncini

***Pizza Fiorentina*** **22.80**  
mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mascarpone und Rohschinken

***Pizza "profumo di bosco"*** **24.50**  
(Weisse Pizza) mit Büffel-Mozzarella D.O.P., gemischten Waldpilzen  
sautiert und geräuchertem Speck aus Süd-Tirol

***Feiern Sie Silvester 2017...  
im JL Faro Herliberg  
Reservieren Sie  
frühzeitig.***

\*\*\* alle Preise in CHF, inklusive MWST \*\*\*