Restaurant Traube

Consigli dello Chef

Antipasto misto per buongustai

GD carpaccio di Carne Salada / salmone marinato
B spiedino di gamberoni/ verdura sotto olio
AG rafano / pane tostato all'aglio piccolo / grande 19,00 € / 23,00 €

Consommé di manzo

ACG con crostini di Milza 10,00 €

Crema di zucca

AGO zenzero / semi di zucca / olio di zucca 9,50 €
B **con spiedino di gamberoni** 15,00 €

Cappelletti di zucca

BIO / fatti a mano / regionali
ACGH burro alla salvia / semi di zucca 18,50 €

Gnocchi di polenta e patate

ACGO fatti in casa / ragù di selvaggina / porcini 19,00 €

Radicchio Risotto

G Salsiccia / Gorgonzola 18,50 €

Cordon Bleu

ACG di maiale con patate arrostite 25,00 €

Surf and Turf

filetto di manzo / spiedino di gamberoni / verdure grigliate
AGMO patatine fritte / salsa Barbecue / burro alle erbe 33,00 €

Coda di rospo + spiedino di gamberoni

ABDG verdure grigliate / pane tostato all'aglio 29,50 €

Il dessert autunnale
mouse alle castagne fatto in casa
8,50 € GO