

Rossosiena

VINO E CUCINA



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

ZUPPA DI PORCINI E CASTAGNE ^G

Steinpilz-Maronen-Cremesuppe

9,00 €

CARPACCIO D'OCA AFFUMICATO ^G

geräuchertes Gänsebrust-Carpaccio auf Rucola mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

18,50 €

HAUPTSPEISEN

BIGOLI AL RAGÚ DI ANATRA ^A

dicke Spaghetti mit hausgemachtem Entenragout

18,50 €

RAVIOLI VALSUGANA ¹²

hausgemachte Ravioli mit Hirsch-Wacholderfüllung in Rotwein-Waldbeerenragout

19,50 €

COSCIA DI OCA BRASATA

Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl und hausgemachten Klößen

28,50 €

ANATRA AL FORNO

halbe Ente frisch aus dem Ofen mit hausgemachtem Rotkohl und hausgemachten Klößen

28,50 €

MEDAGLIONI DI CERVO ALLE PRUGNE ¹²

Hirschmedaillons in Rotwein-Pflaumensauce, serviert mit Kroketten und Wirsingkohl

36,00 €

AUF VORBESTELLUNG SERVIEREN WIR

EINE GANZE GANS

mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

130 €

EXTRAS:

1 Portion Rotkohl 5,50 €

1 Portion Grünkohl 5,50 €

1 Portion Sauce 5,00 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA ^G

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

19,50 €

BATTUTA DI VITELLO ^G

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

23,50 €

UOVA DI QUAGLIA SU SPINACI ^{C, G}

Wachteleier auf Spinat mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

18,50 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ^A

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

23,50 €

SOGLIOLA AL TARTUFO ^{D, G}

Frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit frischem schwarzen Trüffel, serviert mit Tagesbeilage

42,50 €

TOURNEDOS DI VITELLO ^{G, L}

Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto

36,50 €

PIZZA TARTUFATA ^{A, G}

mit Trüffelcreme, Steinpilzen, Kampanischer Burrata und schwarzem Trüffel

19,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites ^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

11,00 €