

OSTERKARTE

VORSPEISEN

RISTRETTO DI CAPPONE

Consommé vom Kapphahn mit Gemüse-Julienne und Frittaten 9,50 €

CAPELANTE SU LENTICCHIE BELUGA

gebratene Jakobsmuscheln auf Belugalinsen mit knusprigem San Daniele Schinken und Salbei, mit Safranschaum verfeinert
18,50 €

ROSE DI SAN DANIELE CON FICHI

Frische lauwarmer Feigen gefüllt mit Ziegenkäse auf San Daniele Schinken serviert, mit Balsamico-Feigencreme serviert
16,50 €

HAUPTSPEISEN

FAGOTTINI DI CREPELLE

Hausgemachte Crêpe-Taschen mit Spargel-Lachs-Ricotta Füllung auf Kartoffelsafrancreme
18,50 €

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CORTE

Tagliatelle mit Kaninchenragout
17,50 €

ARROSTO DI AGNELLO BRASATO

Lammbraten frisch aus dem Ofen mit breiten grünen Bohnen und mediterranen Stampfkartoffeln serviert
29,50 €

DESSERT

ZUCCOTTO ALLA CASSATA

Osterparfait
8,50 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobtem Parmesan
19,50 €

BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobtem Parmesan
23,50 €

UOVA IN CAMICIA TARTUFATO

Pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croutons
18,50 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Tagliolini mit schwarzem Trüffel
23,50 €

SOGLIOLA AL TARTUFO

Frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit frischem schwarzem Trüffel, serviert mit Tagesbeilage
42,50 €

TOURNEDOS DI VITELLO

Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto
36,50 €

PIZZA TARTUFATA

mit Mozzarella, hausgemachter Salsiccia, Steinpilzen, kampanischem Burrata und schwarzem Trüffel
19,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan
11,00 €