

Rossosiena

VINO E CUCINA



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

ZUPPA DI CETRIOLI E SALMONE^D
kalte Gurkensuppe mit geräuchertem Lachs
9,50 €

ROASTBEEF ALTA BADIA
Roastbeef mit gebratenen Pfifferlingen,
Cherrytomaten und Speck
18,50 €

**GAMBERI ROSSI SU RISO VENERE
E CREMA DI PISELLI^{B, G}**
gebratene rote Garnelen auf schwarzem Reis
und Erbsencreme, mit einem
Pecorinofondue verfeinert
18,50 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIOLINI AI CANTARELLI^A
Tagliolini mit Pfifferlingen,
Cherrytomaten und Speck
19,50 €

**RISOTTO AL GAMBERO ROSSO
E BOLLICINE^{B, 12}**
Risotto mit roten Garnelen und Prosecco
22,50 €

**SUPREMA DI FARAONA SU RAGÙ
DI CANTARELLI^I**
Perlhuhnbrust mit Speck-Kräuterfarce
auf Pfifferlingsragout, dazu Selleriepüree
29,50 €

DESSERT

COPPA FRUTTI DI BOSCO^{G, H}
Waldfrüchte mit Joghurt,
Honig und Walnüssen
9,50 €

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 IN CAMICIA TATURFATO^{A, C, G}
pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue,
schwarzem Trüffel und Croûtons
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
45,00 €

TOURNEDOS DI VITELLO^{G, L}
Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme
und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto
38,50 €

PIZZA PASSIONE NERA^{A, B, G}
schwarze Pizza mit Zucchini-creme, roten Garnelen,
Burrata, Tomatenconfit und schwarzem Trüffel
22,50 €

**FÜR DIE „MITTE“
POMMES FRITES^G**
mit schwarzem Trüffel und Parmesan
11,00 €