



EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

BURRATA SU PAPPAL POMODORO

Burrata mit Basilikum-Pesto serviert auf einer traditionellen toskanischen Tomaten-Brot-Suppe

14,50 €

CHEESECAKE DI TONNO SASHIMI

Sashimi-Thunfisch-Avocado-Tartar auf Pumpnickel, verfeinert mit Ziegenkäse-Wasabi-Creme und Seealgen

19,50 €

INSALATA DI ASPARAGI E GAMBERI

Salat aus grünem und weißem Spargel, Erdbeeren und Flusskrebse in einer Parmesanwaffel serviert

16,50 €

HAUPTSPEISEN

RAVIOLI AGLI ASPARAGI

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spargel-Füllung serviert auf Hollandaise Creme und mit Kartoffelwürfeln verfeinert

18,50 €

PACCHERI AL PESTO DI PISTACCHIO CON TONNO SASHIMI

Paccheri Pasta mit hausgemachtem Pistazien-Pesto, verfeinert mit Sashimi-Thunfisch-Würfeln

24,50 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsfilet Saltimbocca mit Beelitzer Spargel, mediterranen Stampfkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise

34,50 €

PIZZA PISTACCHIOSA

mit Pistazien- und Pecorinocreme, Mortadella, Mozzarella und karamellisierten roten Zwiebeln

19,50 €

DESSERT

SEMIFREDDO AL MANGO

Hausgemachtes Mango Parfait

9 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

19,50 €

BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem 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 schwarzen 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 hausgemachter Sauce Hollandaise, grünem und weißem Spargel, Kochschinken und schwarzem Trüffel

19,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan

11,00 €