



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

ZUPPA DI PORCINI E CASTAGNE ^G

Steinpilz-Maronen-Cremesuppe

9,50 €

CARPACCIO D'OCA AFFUMICATO ^G

geräuchertes Gänsebrust-Carpaccio auf Rucola
mit Schalotten-Rotweinreduktion
und gehobeltem Parmesan

18,50 €

HAUPTSPEISEN

BIGOLI AL RAGÚ DI ANATRA ^A

Bigoli mit hausgemachtem Entenragout

18,50 €

RAVIOLI VALSUGANA ¹²

hausgemachte Ravioli mit Hirsch-Wacholderfüllung
in Rotwein-Steinpilzragout

19,50 €

COSCIA DI OCA BRASATA

Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl
und hausgemachten Klößen

29,50 €

ANATRA AL FORNO

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

29,50 €

MEDAGLIONI DI CERVO ALLE PRUGNE ¹²

Hirschmedaillons in Rotwein-Pflaumensauce,
serviert mit Krokettten und Wirsingkohl

36,00 €

AUF VORBESTELLUNG SERVIEREN WIR

EINE GANZE GANS

mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

140 €

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

21,50 €

BATTUTA DI VITELLO ^G

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel
und gehobeltem Parmesan

23,50 €

UOVO IN CAMICIA TARTUFATO ^{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

24,50 €

SOGLIOLA AL TARTUFO ^{D, G}

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

48,00 €

TOURNEDOS DI VITELLO ^{G, L}

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

39,50 €

PIZZA ALTOPIANO ASIAGO ^{A, G}

mit Asiago-Käsefondue, Edelpilzvariationen,
Tiroler Speck und frische schwarzen Trüffel

23,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites ^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12,00 €