



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

MINISTRA DI FARRO ALLA MAREMMANA ^A

Dinkel-Gemüsesuppe mit Canellini-Bohnen,
serviert mit geröstetem Brot

10,50 €

BACI DI VENERE ^{G, H}

Ziegenkäsepralinen mit karamellisierter
Birnenfüllung im Pistazienmantel auf
fermentierter Rote Bete mit Bergkiefernhonig

16,50 €

GUAZZETTO DI LUMACHE E GAMBERI ^{A, B, N}

Weinbergschnecken und
Garnelen in Sud

18,50 €

HAUPTSPEISEN

LASAGNE AI FRUTTI DI MARE ^{A, B, D, N}

Meeresfrüchte-Lasagne

18,50 €

RAVIOLI ALLA GENOVESE ^{A, G, H}

hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Ricotta-Füllung
in einer Basilikumpesto-Velouté mit
getrockneten Tomatenjulienne

19,50 €

GUANCIA DI VITELLO BRASATA ¹²

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort,
dazu Sellerie-Erbsen-Püree

32,00 €

DESSERT

MOUSSE AL CARMELLO ^G

Karamellmousse

10,50 €

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

FETTUCINE AL TARTUFO NERO ^A

Fettuccine 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 TREVIGIANA ^{A, G, H}

mit Gorgonzolacreme, Radicchio, Walnüssen,
karamellisierten Birnen und
frischem schwarzem Trüffel

23,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites ^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12,00 €