



## EMPFEHLUNGEN

### VORSPEISEN

#### CREMA DI PORCINI <sup>G</sup>

Steinpilz-Cremesuppe

9,50 €

#### CARPACCIO DI POLIPO <sup>N</sup>

Pulpo-Carpaccio an Fenchelsalat, Rosa Pfeffer und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

18,50 €

#### CARPACCIO DI MANZO AI PORCINI <sup>G</sup>

Rindercarpaccio mit frischen Steinpilzen

19,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### TAGLIOLINI AI PORCINI <sup>A</sup>

Feine Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

23,50€

#### RISOTTO SILANO <sup>G</sup>

Risotto mit frischen Steinpilzen, kalabresischer Nduja und Scamorza-Käse

21,00€

#### CULURGIONES BURRO E SALVIA <sup>A, G</sup>

Hausgemachte sardische Ravioli mit Kartoffel-Pecorino-Füllung an Pfefferminz-Duft

18,50 €

#### FILETTO DI MANZO AI PORCINI

Argentinisches Rinderfilet mit frischen Steinpilzen, serviert mit Rosmarinkartoffeln

42,50€

### DESSERT

#### TARTUFO BIANCO AL LIMONCELLO <sup>G, 1</sup>

8,50 €

## TRÜFFELKARTE

### VORSPEISEN

#### BRESAOLA TARTUFATA <sup>G</sup>

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

21,50 €

#### BATTUTA DI VITELLO <sup>G</sup>

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

23,50 €

#### UOVO IN CAMICIA TARTUFATO <sup>A, C, G</sup>

pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croûtons

18,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### FETTUCCINE AL TARTUFO NERO <sup>A</sup>

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

24,50 €

#### SOGLIOLA AL TARTUFO <sup>D, G</sup>

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

49,50 €

#### TOURNEDOS DI VITELLO <sup>G, L</sup>

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

42,50 €

#### PIZZA TARTUFATA <sup>A, G</sup>

mit Scamorza, frischen Steinpilzen, Burrata, Kartoffeln und frischem schwarzem Trüffel

24,50

### FÜR DIE „MITTE“

#### Pommes frites <sup>G</sup>

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12,00 €