

EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

ZUPPETTA TERRA MARE

Weinbergschnecken, Venus- und Miesmuscheln in
Weißwein-Kräuter-Sautè dazu geröstetes Knoblauch Brot
18,50 €

SALSICCIA e POLENTA

Hausgemachte Salsiccia auf Polenta mit gebratenen
Steinpilzen serviert mit Steinpilzcreme
17,50 €

CARPACCIO DI CERVO „COLLI BERICI“

Hirsch-Carpaccio mit Steinpilzen, gehobelem Parmesan
und Rotwein-Wacholder-Bergkiefernadel Reduktion
18,50 €

HAUPTSPEISEN

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Buchweizen-Pasta mit grünen Bohnen, Kartoffeln,
Wirsingkohl und Bergkäse
17,50 €

FREGOLA „PORTOTORRES“

Sardische-Hartweizen-Pasta mit Babycalamari und
Kichererbsen mit Safran verfeinert
21 €

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Paniertes Kalbskarree-Kotelett nach original Mailänder
Rezept serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree und
hausgemachter Senf-Limetten-Sauce
35 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem
Trüffel und gehobelem Parmesan
19,50 €

BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobelem 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 Mozzarella, hausgemachter Salsiccia, Steinpilzen,
kampanischem Burrata und schwarzem Trüffel
19,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan
11,00 €