

## EMPFEHLUNGEN

### VORSPEISEN

#### ZUPPA DI CETRIOLI CON SALMONE

Gurkensuppe mit geräuchertem Lachs 9,50 €

#### GAMBERI ROSSI SU CREMA DI BURRATA

Rote Garnelen auf cremiger Burrata serviert in einer Tartelette mit Cherrytomaten-Confit und Basilikumemulsion verfeinert  
19,50 €

#### CARPACCIO D'ANATRA CON TORTINO AGLI ASPARGI VERDI

Entenbrust-Carpaccio auf Rucola mit Rotwein-Wacholder-Bergkiefernadel Reduktion dazu Königspastete gefüllt mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise  
18,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### TAGLIOLINI AL RAGÙ DI ASTICE

Feine Bandnudeln mit Hummerschwanz-Garnelen-Ragout  
32 €

#### RISOTTO CON ASPARAGI VERDI E SALSICCIA

Safran-Risotto mit grünem Spargel und hausgemachter Salsiccia  
19,50 €

#### CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE

Lammkrone mit Kräuterkruste auf Rotwein-Steinpilz-Jus serviert mit grünen Bohnen und Rosmarin Kartoffeln  
36,50 €

## 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 Mozzarella, hausgemachter Salsiccia, Steinpilzen, kampanischem Burrata und schwarzem Trüffel  
19,50 €

#### FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan  
11,00 €