



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

GAZPACHO

Kalte Gemüsesuppe

9,50 €

POLIPO ALLA GRIGLIA ^{H, N}

Pulpo vom Grill auf Rucola und Tomaten
an Basilikum-Pesto

21,00 €

PROSCIUTTO E MELONE

Cantaloupe-Melone mit
San Daniele Schinken

18,50 €

HAUPTSPEISEN

RAVIOLI SPENSIERATI ^{A, G, H}

Hausgemachte Ravioli mit einer
Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensugo
an Burrata- und Pestocreme

21,00 €

RISOTTO COSTA IONICA ^{B, N}

Risotto mit frischen Meeresfrüchten,
Miesmuscheln und Venusmuscheln

23,50 €

TAGLIATA DI MANZO ^G

tranchiertes US Ribeye-Entrecote auf
Rucola-Cherrytomaten-Salat und Parmesan,
dazu Rosmarinkartoffeln

35,00 €

DESSERT

COPPA AMOROSA ^G

Frische Erdbeeren mit Mascarpone

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

49,50 €

TOURNEDOS DI VITELLO ^{G, L}

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

42,50 €

PIZZA ESTATE NEI CAMPI ^{A, C, G}

mit Safrancreme, grünem Spargel, Cherrytomaten,
Stracciata und frischen schwarzem Trüffel

23,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites ^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12,00 €