



EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

ZUPPA FREDDA DI CETRIOLI ^D

kalte Gurkensuppe mit geräuchertem Lachs verfeinert
10,50 €

ROASTBEEF AI CANTARELLI ^{H, N}

Rinder-Roastbeef mit frischen Pfifferlingen,
Speck und Zwiebeln, dazu eine lauwarme
Sauce béarnaise
22,50 €

TARTARE DI TONNO ^{A, D}

Sashimi-Thunfisch-Tatar mit Avocado
und Wasabicreme auf Pumpernickel,
serviert an Meeresalgen
24,50 €

HAUPTSPEISEN

PAGLIA E FIENO AI CANTARELLI ^{A, G}

grüne und weiße hausgemachte feine Bandnudeln
mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebel
und einem Hauch Sahne
22,50 €

BUCATINI ALLA TRAPPITARA ^{A, 13}

Bucatini mit frischen Cherrytomaten,
getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven,
Basilico und Petersilie
18,00 €

FILETTO DI MANZO AI CANTARELLI

argentinisches Rinderfilet von Grill mit frischen
Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln angebraten,
dazu Rosmarinkartoffeln
42,50 €

DESSERT

SEMIFREDDO AL BERGAMOTTO ^G

hausgemachtes Bergamotte-Parfait
9,50 €

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 MONTAGNE VERDI ^{A, C, G}

mit Fave-Bohnen-Creme, frischen Pfifferlingen,
geräuchertem Scamorza-Käse und
frischem schwarzem Trüffel
23,50 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites ^G

mit schwarzem Trüffel und Parmesan
12,00 €