



## EMPFEHLUNGEN

### VORSPEISEN

#### ZUPPETTA DI VONGOLE E LUMACHE <sup>N, 12</sup>

Venusmuscheln-Weinbergsschnecken-Saute,  
in Weißwein pochiert, mit frischen Kräutern  
und Knoblauch

**18,50 €**

#### PARMIGIANA ESTIVA <sup>G</sup>

Auberginen-Parmigiana mit Stracciata-Käse

**16,50 €**

#### CALAMARO ALLA GRIGLIA <sup>N</sup>

Calamari vom Grill mit mediterranen,  
marinierten Cherrytomaten an Venere-Reis

**18,50 €**

## HAUPTSPEISEN

#### LASAGNE ALLA GENOVESE <sup>A, G, H</sup>

Lasagne mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

**18,50€**

#### PACCHERI ALLA MARZAMEMI <sup>A, D, H, 13</sup>

Paccheri-Pasta mit schwarzen Oliven, Kapern,  
gelben Cherrytomaten, Pinienkernen und  
Sashimi-Thunfisch-Würfeln

**23,50€**

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>12</sup>

Saltimbocca vom Kalbsfilet,  
serviert mit mediterranen Stampfkartoffeln

**32,50 €**

## DESSERT

#### CREME-CARAMEL <sup>C, G</sup>

**9,50 €**

## 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

#### FETTUCINE 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-PAVESE <sup>A, C, G</sup>

mit Gorgonzola-Creme, Spinat, Wachteleiern,  
Parmesan und frischem schwarzem Trüffel

**23,50**

## FÜR DIE „MITTE“

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

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

**12,00 €**