

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

CAPELANTE SAN TEODORO

gebratene Jakobsmuscheln auf Cantaloup-
Melonen-Carpaccio mit
Mango-Zitronen-Jus, Pfefferminz Duft
und sardischer Bottarga
24,50 €

INSALATA FANTASIA

grün-weißer-Beelitzer Spargelsalat mit
Flusskrebse, Erdbeeren und Mandeln, in
einer Parmesanschale serviert
17,50 €

CRESPILLE ALLE ERBE

Kräuter-Crêpes gefüllt mit Kochschinken
und grünem und weißem Beelitzer Spargel,
verfeinert mit Mandeln
und Balsamico-Creme
19,50 €

HAUPTSPEISEN

BUCATINI AL PESTO ROSSO

Pasta mit rotem Pesto, Pinienkernen,
Basilikum und Auberginen-Julienne
21 €

RISOTTO MARE NERO

schwarzer Zitronen-Risotto mit frischem
Pulpo, grünem Spargel und Cherrytomaten
26 €

ASPARAGI GRATINATI

gratinierter Beelitzer Spargel, serviert mit
San Daniele Schinken, Salzkartoffeln und
Sauce Hollandaise
29 €

DESSERT

COPPA MASCARPONE

Mascarpone mit frischem Erdbeeren
12,50 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit
Steinpilzen, schwarzem Trüffel und
gehobeltem Parmesan
23,50 €

BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und
gehobeltem Parmesan
26 €

UOVO IN CAMICIA TARTUFATO

pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-
Fondue, schwarzem Trüffel und Croutons
21 €

HAUPTSPEISEN

FETTUCINE AL TARTUFO NERO

Fettucine mit schwarzem Trüffel
26 €

SOGLIOLA AL TARTUFO

Frische Nordsee-Seezunge in Butter
gebraten mit schwarzem Trüffel, serviert
mit Tagesbeilage
55 €

TOURNEDOS DI VITELLO

Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-
Creme und schwarzem Trüffel, dazu
Kräuter-Risotto
45 €

PIZZA SUTTA A CONA

mit Mozzarella, Cherrytomaten, grüner
Spargel, Burrata, geräuchertem Lachs und
schwarzem Trüffel
26 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem
Parmesan
13 €