



## EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

#### CREMA DI CANTARELLI

Pfifferling-Creme-Suppe mit  
karamellisiertem Guanciale verfeinert  
10,50 €

#### CHEESECAKE DI TONNO

Sashimi-Thunfisch-Tartar mit Avocado,  
Seealgen und Wasabi-Creme verfeinert  
26 €

#### CANNELLONE CROCCANTE

knuspriger Cannellone gefüllt mit frischen  
Pfifferlingen und karamellisierten Birnen  
auf Ziegenkäse-Fondue  
18,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### PAGLIA E FIENO VAL PUSTERIA

feine Bandnudeln mit frischen  
Pfifferlingen und Speck  
24,50 €

#### RISOTTO SILANO

Risotto mit frischen Pfifferlingen, pikanter  
Nduja und geräuchertem Scamorza-Käse  
24,50 €

#### FRITTO MISTO DI PARANZA

frittierte Babycalamari, Garnelen und  
Sardellen, dazu  
ein kleiner gemischter Salat  
35 €

### DESSERT

#### PESCA SUL VINO

hausgemachtes Pfirsich-Parfait auf  
Bracchetto-Reduktion  
12 €

#### Aktuelle Weinempfehlung:

Rosè ALIE IGT aus der Toskana  
(SYRAH/VERMENTINO) 0,75l – 34,50 €

## 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

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

#### PIZZA TARTUFATA

mit Mozzarella, frischen Pfifferlingen,  
Speck, Latteria-Käse  
und schwarzem Trüffel  
26 €

#### FÜR DIE „MITTE“

##### Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem  
Parmesan  
13 €