



EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

CREMA DI CANTARELLI^G

Pfifferling-Creme-Suppe mit karamellisiertem
Guanciale verfeinert

10,50 €

CAPELANTE SAN TEODORO^{D,N}

gebratene Jakobsmuscheln auf
Cantaloup-Melonen-Carpaccio mit
Mango-Zitronen-Jus, Pfefferminzduft
und sardischer Bottarga

24,50 €

CARPACCIO AI CANTARELLI

Rinder-Carpaccio mit frischen Pfifferlingen,
Rucola und gehobeltem Parmesan

23,50 €

HAUPTSPEISEN

PAGLIA E FIENO VAL PUSTERIA^A

feine Bandnudeln mit
frischen Pfifferlingen und Speck

24,50 €

RISOTTO MARE NERO^N

schwarzes Zitronen-Risotto mit frischem Pulpo,
grünem Spargel und Cherrytomaten

26 €

FILETTO DI MANZO AL PROFUMO DI BOSCO

argentinisches Rinderfilet mit frischen
Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln

45 €

DESSERT

COPPA MASCARPONE^G

Mascarpone mit frischen Erdbeeren

12,50 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA^G

Luftgetrockneter Rinderschinken mit
Steinpilzen, schwarzem Trüffel und
gehobeltem Parmesan

23,50 €

BATTUTA DI VITELLO^G

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel
und gehobeltem Parmesan

26 €

UOVO IN CAMICIA TARTUFATO^{A, C, G}

pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue,
schwarzem Trüffel und Croûtons

21 €

HAUPTSPEISEN

FETTUCCHINE AL TARTUFO NERO^A

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

26 €

SOGLIOLA AL TARTUFO^{D, G}

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

55 €

TOURNEDOS DI VITELLO^{G, L}

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

45 €

PIZZA TARTUFATA^{A, G}

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

26 €

FÜR DIE „MITTE“

PATATINE TARTUFATE^G

Pommes frites mit frischem,
schwarzem Trüffel und Parmesan

13 €