

## EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

#### CREMA DI ZUCCA

Kürbis-Suppe, verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

9,5 €

#### CAPELANTE SU VELLUTATA DI ZUCCA

Jakobsmuscheln auf Kürbis-Velouté mit knusprigem Speck und mit scharfer `Nduja-Essenz

24,5 €

#### STRUDEL SALATO AI PORCINI

hausgemachter Steinpilz-Kürbis-Strudel mit Speck und Ricotta auf Provolone-Käse-Fondue

19,5 €

### HAUPTSPEISEN

#### FETTUCINE AI PORCINI

Frische Fettuccine mit Steinpilzen

26 €

#### LASAGNA MANTOVANA

hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Amarettini verfeinert

21 €

#### NOCE DI AGNELLO

Lammhüfte auf Rotwein-Schalotten-Jus mit Steinpilzen verfeinert dazu Kürbispüree

36,5 €

### DESSERT

#### BONET AL PROFUMO D'ARANCIO

piemontesischer Schokoladen-Flan mit Amarettini und Orangensauce verfeinert

10,5 €

### WEIN EMPFEHLUNG

Alie Rosé 0,75 l - Frescobaldi (Toskana)

36 €

## TRÜFFELKARTE

### VORSPEISEN

#### BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit frischen Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

26 €

#### BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

28 €

#### UOVO IN CAMICIA TARTUFATO

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

21 €

### HAUPTSPEISEN

#### FETTUCCINE AL TARTUFO NERO

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

28 €

#### 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 TARTUFATA

mit Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnüssen und frischem schwarzem Trüffel

27 €

### FÜR DIE „MITTE“

#### Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

13 €