

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

CREMA DI ZUCCA

Kürbiscremesuppe mit Haselnüssen und
Kürbiskernöl

10,50 €

TARTARE DI ZUCCA AUTUNNALE

Kürbis-Rote Beete Tatar mit Pilz Variation,
Ziegenkäse, Frühlingszwiebeln, Walnüssen
und Granatapfelreduktion

21,50 €

CANNELLONE CROCCANTE

knuspriger Cannellone gefüllt mit
hausgemachter Salsiccia, Steinpilzen und
Kürbis auf Käsefondue

18,50 €

HAUPTSPEISEN

LASAGNE DELLA CORTE VENETA

Kürbis-Lasagne mit Entenragout

22,50 €

RAVIOLI ALLA ZUCCA E CAPRINO

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-
Ziegenkäse-Füllung in Frühlingszwiebel-
Buttersauce mit gerösteten Haselnüssen

24,50 €

STINCO DI AGNELLO BRASATO

geschmorte Lammhaxe mit Kürbis-
Kartoffel-Püree

34,50 €

DESSERT

LASAGNE DELLA CORTE VENETA

hausgemachter Kürbis-Karamell-
Cheesecake

10,50 €

TRÜFFELKARTE

VORSPEISEN

BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit
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

FETTUCINE AL TARTUFO NERO

Fettucine 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 D'AUTUNNO

mit Kürbiscreme, Scamorza, Burrata,
hausgemachter Salsiccia und schwarzem
Trüffel

26 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem
Parmesan

13 €