

# Empfehlungen & Trüffelparte

## Vorspeisen

**Consommè di manzo con canederli 10,5 €**  
Ochsenschwanz-Consommè mit Südtiroler Speckknödel

**Tonno vitellato 23,5 €**  
Sashimi vom Thunfisch auf Kalbsfond mit Kapern-Crunch und ein Hauch hausgemachter Mayonaise

**Roastbeef al punto rosa e cardoncelli 23,5 €**  
Roastbeef mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rucola, gehobeltem Parmesan und Sauce Bèarnaise

## Hauptspeisen

**Bucatini Bagheria in trionfo di sapori 23,5€**  
Pasta mit frischen Sardellen, Wildfenchel, Rosinen, Pinienkernen und Safran

**Rigatoni alla Genovese 22 €**  
Pasta mit napoletanischem Rindfleisch-Zwiebel-Ragout

**Stinco d'agnello Brasato 38,5 €**  
Geschmorte brandenburgische Bio-Lammhaxe an Erbsen-Basilikum-Püree

## Dessert

**Zeppole di San Giuseppe 10,5 €**  
Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanillecreme



## Vorspeisen

**Bresaola Tartufata 26 €**  
Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

**Battuta di Vitello 28 €**  
Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

**Uovo in Camicia Tartufato 21 €**  
pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croutons

## Hauptspeisen

**Fettuccine al Tartufo Nero 28€**  
Fettuccine mit schwarzem Trüffel

**Sogliola al Tartufo 55 €**  
FrISChe Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit schwarzem Trüffel, serviert mit Tagesbeilage

**Tournedos di Vitello 45 €**  
Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto

**Pizza Primavera 27 €**  
mit Mozzarella, grünem Spargel, Straciatella Käse, gehobeltem Parmesan, Spiegelei und frischem schwarzem Trüffel

**Für die „Mitte“ 13 €**

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan