

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

CREMA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe
10,50 €

CARPACCIO CON PORCINI

Rinder-Carpaccio mit frischen Steinpilzen,
Rucola und gehobeltem Parmesan
23,50 €

CARPACCIO DI POLIPO

Oktopus-Carpaccio mit Fenchel, Rosa-
Pfeffer und Zitronen-Jus verfeinert
23,50 €

HAUPTSPEISEN

FETTUCCHINE AI PORCINI

Feine Bandnudeln mit frischen Steinpilzen
24,50 €

RAVIOLI AI PORCINI

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung
in Salbeibutter verfeinert mit Speck
24,50 €

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

Argentinisches Rinderfilet mit frischen
Steinpilzen, serviert mit Rosmarin
Kartoffeln
45 €

Aktuelle Weinempfehlung:

Rosè ALIE IGT Frescobaldi (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

FETTUCCHINE 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 VALTIBERINA

mit Mozzarella, Scamorza, Burrata,
frischen Steinpilze und schwarzem Trüffel
26 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem
Parmesan
13 €