

## EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

#### CREMA DI CASTAGNE E PORCINI

Maronen-Steinpilz-Cremesuppe

10,50 €

#### CAPELANTE GRATINATE

gratinierte Jakobsmuscheln mit Steinpilzen

24,50 €

#### CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA

Entenbrust Carpaccio an Steinpilzen und  
gehobeltem Parmesan mit Rotwein-  
Granatapfel-Jus verfeinert

22,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### BIGOLI AL RAGU D'ANATRA

dicke Spaghetti mit Entenragout

22,50 €

#### RAVIOLI VALSUGANA

Hausgemachte Ravioli mit Hirsch-Wacholder-  
Füllung in einer Rotwein-Waldfrucht-Sauce

24,50 €

#### COSCIA D'OCA

Gänsekeule mit hausgemachtem  
Rotkohl und Klößen

34,50 €

#### MEZZA ANATRA

halbe Ente frisch aus dem Ofen mit  
hausgemachtem Rotkohl und Klößen

34,50 €

AUF VORBESTELLUNG SERVIEREN WIR

EINE GANZE GANS MIT  
HAUSGEMACHTEM ROTKOHL UND

KLÖBEN

170 €

EXTRAS: 1 Portion Rotkohl 6 €

1 Portion Sauce 5 €

### DESSERT

#### BONET ALLA PIEMONTESE

hausgemachtes Schokoladen-Flan mit  
Amarettini verfeinert

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

#### 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 D'AUTUNNO

mit Scamorza, Burrata, Steinpilzen und  
schwarzem Trüffel

26 €

### FÜR DIE „MITTE“

#### Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem  
Parmesan

13 €