

Empfehlungen & Trüffelkarte

Vorspeisen

Crema di Castagne e Porcini I 10,5 €

Maronen-Steinpilz-Cremesuppe

Capesante Gratinée I 24,5 €

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Steinpilzen

Carpaccio di Cervo I 22,5 €

Hirsch-Carpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan, verfeinert mit Rotwein-Granatapfel-Jus

Hauptspeisen

Bigoli al Ragù d'Anatra I 23,5 €

Hausgemachte Spaghetti mit Entenragout

Ravioli Valsugana I 24,5 €

Hausgemachte Ravioli mit Hirsch-Wacholderfüllung in einer Rotwein-Waldfrucht-Sauce

Coscia d'Oca I 36 €

Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

Mezza Anatra I 36 €

Halbe Ente frisch aus dem Ofen mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

Spezzatino di Capriolo I 38,5 €

Rehgulasch mit Wirsingkohl und Polenta

Medaglioni di Cervo I 39,5 €

Hirschmedaillons in Barolo-Kastanien-Granatapfel-Sauce mit Rotkohl und Klößen

Auf Vorbestellung servieren wir eine **ganze Gans** mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen I 180 €

Vorspeisen

Bresaola Tartufata I 26 €

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Battuta di Vitello I 28 €

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Uovo in Camicia Tartufato I 21 €

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

Hauptspeisen

Fettuccine al Tartufo Nero I 28 €

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

Sogliola al Tartufo I 55 €

Frische Nordsee-Seesunge in Butter gebraten mit schwarzem Trüffel, serviert mit Tagesbeilage

Tournedos di Vitello I 45 €

Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto

Pizza Biancaneve I 27 €

mit Mozzarella, Pecorino Romano, Lardo di Colonnata, Feigen, Walnüssen, Honig und schwarzem Trüffel

Für die „Mitte“ 13 €

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Dessert I 10 €

Hausgemachtes Crème Caramel