

# Empfehlungen

## Vorspeisen

### **Zuppa di Cantarelli 11 €**

Pfifferlingcremesuppe

### **Roastbeef ai Cantarelli 24,5 €**

Rinder-Roastbeef mit frischen Pfifferlingen, serviert mit Sauce Béarnaise

### **Insalata ai Cantarelli 21 €**

Frische Pfifferlinge auf Rucolasalat mit Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Speck

## Hauptspeisen

### **Paglia e Fieno ai Cantarelli 25 €**

grüne und weiße hausgemachte feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und einem Hauch Sahne

### **Risotto con Salsiccia e Cantarelli 26 €**

Risotto mit frischen Pfifferlingen und hausgemachter pikanter Salsiccia

### **Fritto Misto di Paranza 36,5 €**

frittierte Calamari, Garnelen und Sardellen, dazu ein kleiner Gurken-Tomatensalat

## Dessert

### **Ananas Carpaccio mit Minz-Pesto und Vanilleis 12,5 €**



## 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 28,5 €**

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

### **Sogliola al Tartufo 57 €**

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

### **Tournedos di Vitello 48 €**

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

### **Pizza Tartufata 28 €**

mit Mozzarella, frischen Pfifferlingen, Scamorza-käse, Speck und frischem schwarzem Trüffel

### **Für die „Mitte“ 13 €**

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan