

Empfehlungen

Vorspeisen

Crema di asparagi 11,5 €
Spargelcremesuppe

Crespelle alle erbe con asparagi 22,5 €
Hausgemachte Kräuter-Crepés gefüllt mit Kochschinken, grünem und weißem Spargel, verfeinert mit Mandelscheiben, Semmelbutter auf Salat-Bouquet

Insalata fantasia 21,5 €
grün-weißer Beelitzer Spargelsalat mit Flusskrebse, Erdbeeren und Mandeln verfeinert

Hauptspeisen

Tagliatelle primavera 23,5 €
Bandnudeln mit Beelitzer Spargel, Cherrytomaten, Gorgonzola und Frühlingszwiebeln

Risotto con asparagi e gamberi 25,5 €
Risotto mit weißem und grünem Spargel, Garnelen und Safran

Asparagi e crudo 32,5 €
Gratinierter Beelitzer Spargel mit Parmaschinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Asparagi e patate 19 €
Beelitzer Spargel mit Petersilien Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Semmelbutter

Dessert

Tiramisú alle fragole 11 €
Erdbeer-Tiramisú



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 Marassi 28,5 €
mit Sauce Hollandaise, Kochschinken, weißer und grüner Spargel, Stracciata-Käse und frischem schwarzem Trüffel

Für die „Mitte“ 13 €

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan