

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

FOIE GRAS SU GIOSTRA DI MELE
Gänsestopfleber auf flambiertem
Apfelcarpaccio mit Lardo di Colonnata und
Mandeln
26 €

MINESTRA DI FARRO
Bio-Perl-Dinkelsuppe mit Kichererbsen und
Cavolo-Rosso
10,50 €

ROAST-BEEF DI CERVO
Hirsch-Roastbeef an Pistazienpüree, verfeinert
mit einer Honig-Senf-Emulsion
26 €

HAUPTSPEISEN

FREGOLA DELLA MADDALENA
Sardische Fregola mit Meeresfrüchten und
Safran
26 €

PAPPARDELLE COLLI EUGANEI
Pappardelle mit Entenragout und
Steinpilz-Crunch
23,50 €

CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA
Lammkarree in Kräuterkruste auf Barolo-
Reduktion mit Kartoffelgratin
39,50 €

DESSERT

TARTUFO AL PISTACCHIO DI PIZZO
Pistazien-Tartufo-Eis aus Kalabrien
10,50 €

WEINEMPFEHLUNG

Villa Cordevigo Bianco IGT
Rebsorten: Sauvignon Blanc und Garganega
- fruchtig mit frischen Noten von gold-gelben
Äpfeln, Ananas und Zitrusfrüchten
49 €

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 OLBIA
mit Cacio e Pepe Creme, frischem Thunfisch,
Meeresalgen und schwarzem Trüffel
26 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites
mit schwarzem Trüffel und gehobeltem
Parmesan
13 €