



## **EMPFEHLUNGEN**

## VORSPEISEN

### **ZUPPA PASQUALINA A**

Hühnerbouillons mit Tortellini und Gemüse-Julienne

10,50 €

#### SALMONE DEI FIORDI MARINATO G, J

Hausgebeizter Fjord-Lachs mit einer Orangen-Senfsauce

19,50 €

#### CARNE SALADA ALTA BADIA G

Carpaccio vom hausgebeiztem argentinischem Rinderfilet, serviert mit karamellisierten Zwiebeln und Sauce Bérnaise

21,00 €

## HAUPTSPEISEN

### RISOTTO AL BERGAMOTTO E GAMBERO ROSSO <sup>B</sup>

Risotto mit Bergamotte, grünem Spargel und roten Garnelen

23,50 €

## GNOCCHI SARDI AL RAGÙ DI AGNELLO A

Sardische Hartweizen-Gnocchi mit Ragù vom brandenburgischen Lamm

21,00 €

# ARROSTO DI AGNELLO DEL BRANDENBURGO

Braten vom Brandenburgischen Lamm, serviert mit Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffel-Brunoise

32,00 €

## DESSERT

#### TIRAMISÙ AL PISTACCHIO A, G, H

Pistazien-Tiramisù

10,50 €

## TRÜFFELKARTE

## VORSPEISEN

#### BRESAOLA TARTUFATA 6

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

22,50 €

#### BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

24,50 €

## **UOVO IN CAMICIA TARTUFATO** A, C, G

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

19,50 €

## HAUPTSPEISEN

#### FETTUCCINE AL TARTUFO NERO<sup>A</sup>

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

26.00 €

#### SOGLIOLA AL TARTUFO D. G

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

49,50 €

#### TOURNEDOS DI VITELLO G, L

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

42,50 €

#### PIZZA PRATO VERDE A, G

mit Erbsen-Velouté, Stracciatella di bufala, Pomodorini Confit, Tiroler Speck und frischem schwarzem Trüffel

24,50 €

## FÜR DIE "MITTE"

Pommes frites 6

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

12.00 €