SAISONKARTE

Empfehlungen

Rossosiena VINO E CUCINA

VORSPEISEN

Carezza d’autunno 10,50 €
Kürbiscremesuppe

Delicatezza d’oca 23,50 €
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit karamellisierten Birnen, Waldbeeren und gerösteten Haselnüssen, verfeinert mit Orangenvinaigrette

Calamaretti su velluto di ceci 24,50 €
Gebratene Calamaretti auf Kichererbsencreme mit knusprigem Porree und Sesam

VORSPEISEN

Bresaola Tartufata 26,00 €
Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Battuta di Vitello 28,00 €
Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Uovo in Camicia Tartufato 21,00 €
Pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croutons

HAUPTSPEISEN

Risotto alla zucca e gorgonzola 23,50 €
Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Preiselbeerpüree verfeinert

Bigoli dei Colli Euganei 24,50 €
Pasta mit Entenragout

Coscia d’oca brasata 36,50 €
Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen (auf Wunsch mit Grünkohl serviert)

Mezza Anatra 36,50 €
Halbe Ente frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Klößen (auf Wunsch mit Grünkohl serviert)

Capriolo festa e tradizione 39,00 €
Rehgulasch mit Polenta

Ganze Gans auf Vorbestellung 180,00 €
Auf Vorbestellung servieren wir eine ganze Gans mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen.

HAUPTSPEISEN

Fettuccine al Tartufo Nero 28,50 €
Fettuccine mit schwarzem Trüffel

Sogliola al Tartufo 57,00 €
Frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten mit schwarzem Trüffel, serviert mit Tagesbeilage

Tournedos di Vitello 48,00 €
Kalbsfilettournedos auf Parmesan-Trüffel-Creme und schwarzem Trüffel, dazu Kräuter-Risotto

Pizza rustica preziosa 28,00 €
Mit Mozzarella, Kartoffeln, Kürbis, Spanferkel und frischem schwarzem Trüffel

Für die „Mitte“ 13,00 €
Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan