

# Empfehlungen & Trüffelparte

## Vorspeisen

### **Zuppa Toscana 10,5 €**

Schwarzkohl-Bohnen-Suppe mit Kürbis und Getreide verfeinert

### **Salmone dei fiordi marinato 22,5 €**

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senf-Sauce auf Kartoffel-Petti

### **Carpaccio di Cervo 22,5 €**

Hirsch-Carpaccio mit Champignons, Rucola und gehobtem Parmesan, verfeinert mit Rotwein-Granatapfel-Jus

## Hauptspeisen

### **Pappardelle al Capriolo 24,5 €**

Breite Bandnudeln mit Rehragout

### **Ravioli Val Gardena 24,5 €**

Hausgemachte Ravioli mit Rehfüllung in Wacholderbeerensauce

### **Coscia d'Oca 36 €**

Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

### **Mezza Anatra 36 €**

Halbe Ente frisch aus dem Ofen mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

### **Medaglioni di Cervo 39,5 €**

Hirschmedaillons in Barolo-Kastanien-Granatapfel-Sauce mit Rotkohl und Klößen

Auf Vorbestellung servieren wir eine  
**ganze Gans** mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen **180 €**



## Vorspeisen

### **Bresaola Tartufata 26 €**

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobtem Parmesan

### **Battuta di Vitello 28 €**

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobtem Parmesan

### **Uovo in Camicia Tartufata 21 €**

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

## Hauptspeisen

### **Fettuccine al Tartufo Nero 28€**

Fettuccine mit schwarzem Trüffel

### **Sogliola al Tartufo 55 €**

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

### **Tournedos di Vitello 45 €**

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

### **Pizza Trentina 27 €**

mit Kastaniencreme, Mozzarella, Steinpilzen, Tiroler Speck und frischem schwarzem Trüffel

## Für die „Mitte“ 13 €

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und gehobtem Parmesan

## Dessert

### **Pera al Vino Rosso 12,5 €**

gegarbte Rotweinbirne mit Vanilleeis und Zimt verfeinert