

Empfehlungen & Trüffelkarte

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 gehobeltem Parmesan, verfeinert mit Rotwein-Granatapfel-Jus

Hauptspeisen

Pappardelle al Capriolo 24,5 €

Breite Bandnudeln mit Rehrogout

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 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€

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 gehobeltem Parmesan

Dessert

Pera al Vino Rosso 12,5 €

gegarte Rotweinbirne mit Vanilleeis und Zimt verfeinert