



## EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

#### TATIKI DI TONNO FUSIONE DI SAPORI

Tatiki-Thunfisch in Sesammantel auf Seealgen,  
verfeinert mit scharfer Terriaki-Nduja-Sauce

26 €

#### MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA

panierte Büffel-Mozzarella auf Tomaten-  
Chutney mit feiner Rucola-Creme

21,50 €

#### BACI DI BACCO

Kalbsleberpralinen im Haselnussmantel auf  
Portwein-Rosmarin-Schalottenjus

22,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### BUCCATINI BAGHERIA

Pasta mit frischen Sardinen, Pinienkernen,  
Rosinen, Wildfenchel und Mollica

22 €

#### RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola und  
Walnüssen

22,50 €

#### FARAONA FARCITA ALL'ARANCIA

Farcierte Perlhuhnbrust an Blutorangensauce  
mit feinem Vanille Duft, serviert mit  
Blumenkohl-Soufflé

36,50 €

### DESSERT

#### ZUPPA INGLESE

Traditionelles Schichtdessert mit Likör  
getränktem Biskuit, verfeinert mit Vanille- und  
Schokoladencreme und Sahne

10,50 €

### WEINEMPFEHLUNG

Villa Cordevigo Bianco IGT 49 €

Rebsorten: Sauvignon Blanc und Garganega  
- fruchtig mit frischen Noten von gold-gelben  
Äpfeln, Ananas und Zitrusfrüchten

## 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

#### FETTUCCINE AL TARTUFO NERO

Fettuccine 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 TREVIGIANA

mit Taleggio-Trüffel-Fondue, Radicchio,  
Porchetta, Granatapfel-Philadelphia-Creme  
und frischem schwarzem Trüffel

28 €

### FÜR DIE „MITTE“

#### Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem  
Parmesan

13 €