



## EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

#### ZUPPA DI CETRIOLI

kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs und Kaviar  
11 €

#### CHEESECAKE DI TONNO

Sashimi-Thunfisch-Tartar mit Avocado, Seealgen, Wasabi-Creme und Pistazien verfeinert  
26 €

#### ANTIPASTO CALABRESE

gemischte kalabresische Aufschnitt Platte  
19,50 €

### HAUPTSPEISEN

#### SPAGHETTI ISOLA CAPO RIZZUTO

Spaghetti Aglio e Olio mit Scampi und pikanter Nduja  
25,50 €

#### RAVIOLI AL PACHINO BRASATO

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensugo  
22,50 €

#### FRITTO MISTO DI PARANZA

frittierte Babycalamari, Garnelen und Sardellen, dazu ein kleiner gemischter Salat  
35 €

### DESSERT

#### TIRAMISU AI FRUTTI DI BOSCO

Waldfrucht Tiramisu  
11 €

#### Aktuelle Weinempfehlung:

Rosè ALIE IGT aus der Toskana  
(SYRAH/VERMENTINO) 0,75l – 34,50 €

## TRÜFFELKARTE

### VORSPEISEN

#### BRESAOLA TARTUFATA

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan  
23,50 €

#### BATTUTA DI VITELLO

Kalbstatar mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan  
26 €

#### UOVO IN CAMICIA TARTUFATO

pochiertes Bio-Ei auf Asiago-Käse-Fondue, schwarzem Trüffel und Croutons  
21 €

### HAUPTSPEISEN

#### FETTUCINE AL TARTUFO NERO

Fettucine mit schwarzem Trüffel  
26 €

#### 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 NORMA TARTUFATA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Ricotta und schwarzem Trüffel  
26 €

#### FÜR DIE „MITTE“

##### Pommes frites

mit schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan  
13 €