

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

ZUPPA DI CETRIOLI E SALMONE
kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs
11 €

CHEESECAKE DI TONNO SASHIMI
Sashimi-Thunfisch-Tartar mit Avocado,
Seealgen, Wasabi-Creme und Pistazien
verfeinert
27 €

PROSCIUTTO E MELONE
luftgetrockneter San Daniele Schinken mit
Cantaloupe-Melone
21 €

HAUPTSPEISEN

PAGLIA E FIENO AI CANTARELLI
Feine grün-weiße Bandnudeln mit frischen
Pfifferlingen und Salsiccia
26 €

SPAGHETTI ISOLA CAPO RIZZUTO
Spaghetti Aglio e Olio mit Scampi und scharfer
Nduja
26 €

FRITTO MISTO DI PARANZA
frittierte Calamari, Garnelen und Sardellen,
dazu ein kleiner gemischter Tomatensalat
35 €

DESSERT

PANNA COTTA MENTA E CIOCCOLATO
Panna Cotta mit Minze und
Zartbitterschokolade
10,50 €

WEIN EMPFEHLUNG

Alie Rosé 0,75 l - Frescobaldi (Toskana)
36 €

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 TARTUFATA
mit Mozzarella, frischen Pfifferlingen, Burrata,
Salsiccia und frischem schwarzem Trüffel
27 €

FÜR DIE „MITTE“

Pommes frites
mit schwarzem Trüffel und gehobeltem
Parmesan
13 €