

ANTIPASTI

BATTUTA DI CARNE DI VITELLO
TARTAR VOM KALB AN WILDKAPERENMAIONAISE MEERETTICHSCHAUM
GRANATAPFEL

PREZZO 22.00 MIT TRUFFEL EURO 32.00

UOVO COCCOTE
AUF 63 GRAD GEKOCHTES EI SERVIERT MIT KARTOFFELCREME WEISSETRÜFFEL

PREZZO 18.00

MOSCARDINE AFFOGATE
KLEINE POLYPO IN ROTWEIN GESCHMORT AUF POLENTAMUS

PREZZO 18.00

INSALATA DI CARCIOFINI
FRISCHE ARTISCHOCKENHERZEN FEIN GESCHNITTEN MIT GRANATAPFEL UND
PARMESANKÄSE

PRIMI PIATTI

CAPPELLETTI ALLA ZUCCA
KÜRBIS CAPPELLETTI GEFÜLLT MIT HOKKAIDO KÜRBIS MOUSSE GESTOSSENEN
AMARETTINIKEKSEN MIT MASCARPONE CREME

PREZZO 16.00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
PAPPARDELLE NUDEL AN GESCHMORTEM WILDSCHWEINRAGOUT
PREZZO 18.00

ZITO CORTO CON BOTTARGA E TONNO
NUDEL MIT BOTTARGA THUNFISCH OLIVEN (GESALZENE UND LUFTGETROCKNETE ROGEN
SPEZIALITÄT AUS SIZILIEN/SARDINIEN)

PREZZO 20.00

TAJARIN AL BURRO
TAJARIN IN SALZIGER BUTTER GESCHWENKT SERVIERT MIT WEISSEN TRÜFFEL

PREZZO 32.00

SECONDI PIATTI

STINCO DI VITELLO

KOMPOSITION VON DER KALBSHAXE MIT POLENTA ROTKRAUT
UND ARTISCHOCKEN

PREZZO 38.00

FILETTO AL BAROLO
IRISCHES RINDERFILET AN BAROLOSAUCE GEMÜSE UND
KROSS GEBRATENEM GNOCCHI-TALER

PREZZO 42.00

ASTICE PROFUMATA AL LIMONE
FEINSTE HUMMERSTÜCKCHEN SERVIERT AUF CAPONATA DI PEPERONI ROSSI
EXTRAKTEN VON INGWER UND ZITRONE

PREZZO 42.00

VEGETARIANO PEPERONI
RICOTTAFLAN AUS PAPRIKA GEMÜSE MIT BURRATA CRÈME

PREZZO 20.00

DOLCE

TORTA CAPRESE CON GELATO ALLE NOCI
TRADITIONELLER ITALIENISCHER SCHOKOLADEN- UND MANDELKUCHEN MIT EIS
UND WALDFRÜCHTEN

CREME BRULEÈ
AN PASSIONSFRUCHT SERVIERT MIT BROTEIS UND PISTAZIEN

RAGÚ DI PRUGNE
LAUWARMER PFLAUMENKOPF MIT GIN UND EIS

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN
BEGLEITET MIT KONFITÜRE

ALL UNSERE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH MIT WEISSEM TRÜFFEL SERVIERT BEKOMMEN, PREIS WIRD NACH
GRAMM GERECHNET

TRÜFFEL WIRD AM TISCH GEWOGEN

GRAMM PREIS

6.00

MENUE

ANTIPASTI

GEBACKENE GAMBAS MIT PIEMONTESISCHEN NÜSSEN AUF TOPINAMBURCREME
UND LEICHT GERÄUCHERTEM SCHOTTISCHEN SALMON

PRIMO PIATTO

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO CON TALEGGIO
CARNEROLI RISOTTO MIT SPÄT-RADICCHIO UND TALEGGIO KÄSE

SECONDO PIATTO

SCHIENA DI CAPRIOLO
REHERÜCKEN MIT MANDELKRUSTE AN CASSIS-ROTWEIN-SOSSE PREISELBEEREN
BLUMENKOHL UND WINTERGEMÜSE

CERNIA
ZACKENBARSCHFILET GEBRATEN AUF JULIENNEGEMÜSE MIT ERDNUSSCREME

FORMAGGIO

AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESPEZIALITÄTEN DIVERSE REGIONEN ITALIENS
BEGLEITET VON KONFITÜRE

DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN AN MARINIERTEN ORANGENFILETS
UND HAUSGEMACHTEM EIS

VIERGANG 75.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE

FÜNFGANG 85.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE

SECHSGANG 105.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

**WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLISSLICH TISCHWEISE
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS**

MENÜBEGLEITENDE WEINE

PRO GANG UND GLAS

0.1L

PREZZO

8.00

ALLE PREISE IN EURO