



## FRISCHER ITALIENISCHER TRÜFFEL

Genießen Sie unsere exklusiven Trüffelgerichte, zubereitet mit frischen Zutaten und dem intensiven Aroma des Trüffels. Lassen Sie sich von unseren Kreationen zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise entführen.

### VORSPEISEN

#### TARTARE AL TARTUFO

Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf und gehobeltem Trüffel (a,g)

19,50

#### CARPACCIO

Zarte Scheiben vom edelsten Angus-Rinderfilet, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, gerösteten Pinienkernen, hauchdünnem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel

19,50

#### TAGLIERE MISTO AL TARTUFO

Eine exklusive Auswahl an italienischem Spezial-Trüffelkäse und Trüffelwurst, serviert mit knuspriger Bruschetta und aromatischer Trüffelcreme (2,a,e)

18,50

### PASTA UND RISOTTO

#### ✓ RAVIOLACCI

Nudeltaschen gefüllt mit cremigem Ricotta und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit zerlassener Butter, frisch geriebenem Parmesan und geriebenem Trüffel (a,c,e)

19,50

#### ✓ PAPPARDELLE

Breite Bandnudeln, umhüllt von einer Parmesancreme, verfeinert mit gehobeltem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan- ein elegantes Gericht, das die Sinne verwöhnt

18,50

#### RISOTTO

Ein herrlich cremiges Risotto, zubereitet mit grob zerbröselter würziger Salsiccia und verfeinert mit zarter Burrata. Feine Trüffelspäne und frisch geriebenem Parmesan setzen den letzten aromatischen Akzent (e)

19,50

### HAUPTGERICHTE

#### SCALOPPINE DI VITELLO

Zarte Kalbsmedaillons, umhüllt von einer aromatischen Trüffelsauce und verfeinert mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln (a,e)

32,50

#### FILETTO DI MANZO

Saftiges Black Angus Rinderfilet, begleitet von einer köstlichen Mischung aus Steinpilzen und Champignons, veredelt mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir frisches, saisonales Gemüse

36,50