



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 DI MANZO

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

19,50

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

19,50

RISOTTO

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

19,50

HAUPTGERICHTE

SCALOPPINE DI VITELLO

Zarte Kalbsmedaillons, umhüllt von einer aromatischen Trüffelsoße und verfeinert mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und einen kleinen Salat (200g - a,e)

33,50

FILETTO DI MANZO

Saftiges Black Angus Rinderfilet, begleitet von einer köstlichen Mischung aus Steinpilzen und Champignons, veredelt mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse und einen kleinen Salat (200g)

37,50