



## F A S Z I N A T I O N T R Ü F F E L

### *Duro Piacere del Tartufo*

Auf Wunsch servieren wir zu allen aufgeführten Gerichten grammweise ...  
By request, we serve to all mentioned dishes in addition by the gram ...

... frischen weißen Alba-Trüffel „Bianco Pregiato“ (bis ca. Ende Dezember)	pro Gramm	€ 8,00
... fresh white Alba Truffle (approx. until end-December)		
... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“ (ab ca. Anfang Januar)	pro Gramm	€ 5,50
... fresh black Perigord Truffle (approx. from the beginning of January)		

**NOCI DI CAPESANTE AL TARTUFO E SHERRY CON FEGATO D'OCA HAPPY FOIE SU LETTO DI SPINACI** € 24,00  
Zwei Jakobsmuscheln auf Blattspinat, verfeinert mit Trüffel-Sherrysauce und Happy Foie Gänseleber  
Two Scallops with Truffle Sherry Sauce and Happy Foie Goose Liver on Spinach  
Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen Leber von freilaufenden und nicht zwangsgefütterten Gänsen.

**TARTARE DI MANZO AL TARTUFO CON GRANELLA DI PISTACCHI** € 24,00  
Rinderfilet-Tatar mit Trüffelcreme und Pistazien-Granola  
Beef Filet Tartar with Truffle Creme and Pistachios Granola

**RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI BURRATA E CICORIA AL BURRO TARTUFATO E NOCI** € 22,00  
Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von Burrata und Löwenzahn an Trüffelbuttersauce und Walnüssen  
Homemade Ravioli filled with Burrata and Dandelion with Truffle Butter Sauce and Walnuts

**SPAGHETTI „DE CECCO“ IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO** € 24,00  
Spaghetti „De Cecco“ aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP\* (mind. 30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce  
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP (aged 30+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce

\* Gold-Medaille für das „Caseificio Cavola 993“ auf dem „World Cheese Awards“ in Wales (11/2022).

**FILETTI DI BRANZINO IN CAMICIA TARTUFATA DI PATATE E TOPINAMBUR SU SPINACI TRIFOLATI E MANDORLE** € 34,00  
Wolfsbarschfilets im getrüffeltem Kartoffel-Topinambur-Mantel auf geschwenktem Blattspinat und Mandeln  
Sea Bass Fillet in a truffled Potato Topinambur Coat on sautéed Spinach and Almonds

**SCALOPPINE DI VITELLO CON SPINACI, MASCARPONE TARTUFATO E GRATIN DI PATATE** € 34,00  
Kalbsmedaillons mit Spinat und Trüffel-Mascarponesauce, serviert mit Kartoffel-Gratin  
Veal Medallions with Spinach and Truffle-Mascarpone Sauce, served with Potato Gratin

**FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA ROSSINI SERVITO CON CAROTE, ZUCCA GRIGLIATA E PATATE AL ROSMARINO**  
Argentinisches Rinderfilet „alla Rossini“ mit Happy Foie Gänseleber und Trüffel-Madeirasauce, € 46,00  
serviert mit Karotten-Bâtonnets, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffel-Jardinière (nur vom Grill € 36,00)  
Argentine Beef Filet „alla Rossini“ with Happy Foie Goose Liver and Truffle Madeira Sauce,  
served with Carrot-Batons, grilled Pumpkin and Jardinière-cut Rosemary Potatoes

