

FASZINATION TRÜFFEL

Puro Piacere del Tartufo

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 E PAN BRIOCHE € 24,00
Rinderfilet-Tatar mit Trüffelcreme, Pistazien-Granola und Pan Brioche
Beef Filet Tartar with Truffle Creme, Pistachios Granola and Pan Brioche

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. 24 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan Wheel DOP* (aged 24+ mth.) with Truffle-Parmesan-Sauce
* Gold-Medaille für das „Caseificio Cavola 993" auf dem „World Cheese Awards" in Wales (11/2022).

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 € 8,50
… 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)

FILETTI DI BRANZINO IN CAMICIA TARTUFATA DI PATATE E TOPINAMBUR SU SPINACI TRIFOLATI E MANDORLE € 34,00
Wolfsbarschfilets im getrüffelten Kartoffel-Topinambur-Mantel auf geschwenktem Blattspinat und Mandeln
Sea Bass Fillet in a truffled Potato Topinambur Coat on sauteéd 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 Medaillons 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, € 49,00
serviert mit Karotten-Bâtonnets, gegrilltem Kürbis und Rosmarinkartoffel-Jardinière // oder nur vom Grill € 39,00
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