



STAGIONE DEL TARTUFO

Trüffel-Saison

Auf Wunsch servieren wir zu allen aufgeführten Gerichten zusätzlich, grammweise ...
By request, we additionally serve to all mentioned dishes fresh Truffle...

- ... frischen weißen Alba-Trüffel „Bianco Pregiato“, pro Gramm € 8,00 (bis ca. Dezember*)
- ... frischen schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“, pro Gramm € 5,00 (ab ca. Dezember*)

** Nur soweit verfügbar. Das Trüffelaufkommen ist aufgrund des heißen und trockenen Sommers sehr gering.*

NOCI DI CAPELANTE GRATINATE SU SPINACI E MASCARPONE TARTUFATO € 22,00
Zwei Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Trüffel-Mascarpone au gratin
Two Scallops (Coquille Saint Jacques) on Spinach and Truffle-Mascarpone au gratin

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO CON GRANELLA DI PISTACCHI € 22,00
Rinderfilet-Tatar mit Trüffelcreme und Pistazien-Granola
Beef Filet Tartar with Truffle Creme and Pistachios Granola

RAVIOLI RIPIENI ALLE NOCI, SCORZONERA E TOPINAMBUR AL BURRO TARTUFATO € 19,80
Ravioli gefüllt mit Walnüssen, Schwarzwurzel und Topinambur an Trüffelbuttersauce
Selfmade Ravioli filled with Walnuts, Black Salsify and Topinambur with Truffle Butter Sauce

SPAGHETTI IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP AL TARTUFO € 22,00
Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP* (30 M. gereift) mit Trüffel-Parmesansauce
Spaghetti in Bio Mountain Parmesan 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 € 28,00
Wolfsbarschfilets im getrüffeltem 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 € 27,00
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 GRIGLIA CON BURRO ALLA MAÎTRE € 33,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill, Vincotto-Karotten, gegrillter Kürbis, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter
Grilled Argentine Beef Filet with Vincotto Carrots, grilled Pumpkin, Potatoes and Parsley Butter

↳ auf Wunsch "alla Rossini" mit Gänseleberpastete und Trüffel-Madeirasauce + € 9,00
by request, "alla Rossini" with Goose Liver Paté and Truffle Madeira Sauce

