

Aperitif
Limoncello Spritz
8.-
Crodino Ginger *alkoholfrei* 7.-

Gamberi al Curry
panierte Garnelen frittiert, mit Curry Dip
12.-
Weinempfehlung: **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Glas 4,50**

Tagliere Rustico
Trüffelsalami, Trüffelbutter, Brot
Primo Sale al Pistacchio–Hartkäse mit Pistazien
Spianata–scharfe Salami aus Kalabrien
Coppa–Schinken aus dem Schweinenacken
11.-
Weinempfehlung: **Primitivo DOC Glas 0,1 4,50**

Ravioli al Salmone Gamberi e Zucchine
Hausgemachte Ravioli mit Garnelen und Zucchini
19.-
Weinempfehlung: **Pecorino DCG ¼ 12.-**

Merluzzo carbonaro all'arancia
Seelachsloins an Orangensauce
dazu servieren wir Kartoffeltörtchen mit Pak Choi
und Salat
28.-
Weinempfehlung: **Grillo DOC Glas 4,50**

Dessert
Semifreddo al Pistacchio
Pistazienparfait auf Himbeersauce
8.-
Fragen Sie auch gerne nach unserer Dessertkarte

Trüffel Programm

Patate Funghi e Tartufo

gestampfte Kartoffeln mit gebratenen Pilzen
und Trüffel-creme

13.-

mit zusätzlich gehobeltem Trüffel

16,50

Weinempfehlung: Primitivo Glas 0,1 4,50

Carpaccio caldo al Tartufo

Warmer Carpaccio mit gehobeltem Parmesan,
schwarzem Trüffel und Crostini mit Trüffelbutter

20.-

Weinempfehlung: Aglianico Glas 0,1 5,50

Fettuccine al Tartufo

Bandnudeln an feiner Parmesan Sahne Sauce
mit gehobeltem schwarzem Trüffel

22.-

Weinempfehlung: Dolcetto d'Alba

Stefano Porro DOC Glas ¼ 15.-

Tagliata di Manzo Funghi e Tartufo

Rosa gebratenes Steak in Scheiben
aufgeschnitten, auf Rucola mit gebratenen
Pilzen, Parmesan-creme und gehobeltem
schwarzen Trüffel , dazu servieren wir
ausgebackene Kartoffelscheiben

37.-

Weinempfehlung: Barbera

Stefano Porro DOC Glas ¼ 15.-