

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

CARPACCIO DI TONNO, STRACCIATELLA, GIARDINIERA, BASILICO 23
Thunfisch-Carpaccio, Stracciatella, eingelegtes Gemüse & Basilikum
Carpaccio of tuna fish, Stracciatella, mixed pickles & basil

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO PREGIATO 31
Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel / Tagliolini with black winter truffle

TORTELLONI RIPIENI DI GUANCIA DI BUE, CREMA DI PATATE
ALLO ZAFFERANO 27
Tortelloni gefüllt mit Ochsenbäckchen, Safran-Kartoffelcreme
Tortelloni filled with ox cheek, saffron potato cream

SECONDO

Hauptgang – Main course

COTOLETTA DI PESCE SPADA IMPANATA, PATATE DOLCI, MAYO AL
NERO, VERDURE 35
Panierter Schwertfisch, Süßkartoffel, schwarze Mayonnaise, Gemüse
Breaded sword fish, sweet potato, black mayo, vegetables

FILETTO DI ORATA AL FORNO, INSALATINA MISTA, PATATE 30
Doradenfilet aus dem Ofen, gemischter Salat, Kartoffeln
Sea bream fillet from the oven, mixed salad, potatoes

PETTO DI ANATRA, MIELE AL TARTUFO, CREMA DI ZUCCA,
CASTAGNE AL VINO ROSSO 28
Entenbrust, Trüffelhonig, Kürbiscreme, Rotwein-Maronen
Duck breast, truffle honey, pumpkin cream, red wine chestnuts

VITELLO ALLE ERBE, FONDUTA DI ASIAGO AL TARTUFO,
CARDONCELLI, PATATE AL FORNO 34
Kalb in Kräuterpanade, getrüffelte Asiago-Käsecreme, Kräuterseitling,
Ofenkartoffeln
Veal in herbs, truffl ed Asiago cheese cream, king oyster mushrooms, potatoes