

Trüffel Menü

Kartoffelcarpaccio mit Spiegelei und gehobelten schwarzen Trüffel
Hausgem. Spinatcremesuppe
Hausgem. Strozzapretti mit Parmesan und gehobelten schwarzen Trüffel
Kalbsmedaillon mit gehobelten schwarzen Trüffel
Hausgem. Duetto di Parfait
45,00

Rotweinflasche „ Chianti Manzocchi „ 2014 35,00
Wessweinflasche „ Vermentino di Gallura „ Jankara 2017 33,00
Glas Lugana 0,2l 7- Glas Cannonau 0,2l 8 Glas Sauvignon 0,2l 8

Wochenkarte

Pizza mit scharfe Salami, Rucola und gehobelten Parmesan 12,00
Hausgem. Spinatcremesuppe mit gehobelten schwarzen Trüffel 6,00

Gebackene Radicchio mit Gorgonzola 12,00
Red Thunfischcarpaccio mit Avocadowürfel und rosa Pfeffer 12,50
Gegrillte sardische Pecorino auf Pistocubett 11,00
Gegrillte Artischocken auf Rucola mit gehobelten Parmesan 11,00
Kartoffelcarpaccio mit Wachteleier und gehobelten schwarzen Trüffel 13,50

Hausgem. Strozzapretti mit Parmesan und gehobelten schwarzen Trüffel 14,50
Spaghetti alla Bottarga 13,00
Hausgem. Ravioli mit Spinat-Ricotta in Tomatensauce 12,50
Hausgem. Orechiette mit Salsicia und frischen Artischocken 14,50

Gegrillte Argentinische Gambas auf Rucola 19,50
Goldbrasse von Grill 19,50
Baby Calamari mit Favette, Minze, frischen Tomaten, scharf 18,50

Kalbsleber in Buttersalbeisauce 19,50
Tagliata di Manzo auf Rucola mit gehobelten Parmesan 22,00
Rinderfilet mit frischen Artischocken 25,00

Tartufoeis 6,00
Haugem. Mascarponecreme mit Haselnüsse und gehobelten bittere Schokolade 7,00
Hausgem. Duetto von Parfait 6,00

Neu : Sardisches Bier Ichnusa nicht filtriert 0,5l 6Eu
Buon Appetito !!!