

Specialità di Tartufo bianco d'Alba

*Weißer Trüffelspezialitäten aus dem Piemont
White truffle specialties*

CARPACCIO DI MANZO, OLIO ALLA LIMETTA, TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Rindscarpaccio, Limettenöl, weißer Albatrüffel
Beef carpaccio, lime oil, white Alba truffle*

€ 21,--

TAGLIOLINI CASERECCI IN SALSA CREMOSA AL TARTUFO E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Hausgemachte Tagliolini, Trüffelrahm, weißem Albatrüffel
Homemade Tagliolini, truffled cream sauce, white Alba truffle*

€ 19,50

RISOTTO AL TARTUFO, FEGATINI DI POLLO GLASSATE, TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Getrüffelttes Risotto, glasierter Hühnerleber, weißem Albatrüffel
Truffled risotto, glazed chicken liver, white Alba truffle*

€ 22,50

TOURNEDOS DI MANZO, VINO PORTO - DADI DI ZUCCA, PUREA DI PATATE AL TARTUFO, TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Rindstournedos, Portwein – Kürbiswürfeln,
getrüffelttes Erdäpfelpüree, weißer Albatrüffel
Beef tournedos, port wine- pumpkin dices,
truffled potato mash, white Alba truffle*

€ 29,50

PANNA COTTA / FRUTTI DI BOSCO

*Panna Cotta / Beerenröster
Panna cotta / berry compote*

€ 6,50

SU RICHIESTA, SIAMO LIETI DI OFFRIRE UN "SUPPLEMENTO TARTUFO"

Auf Wunsch offeriert unser Servicepersonal auch ein „Trüffel – Supplement“

On request you may have a "truffle-supplement"

pro Gramm/ per gram € 9,50

ANTIPASTI / ZUPPE

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 12,50
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON RUCOLA E GRANA Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan Thinly sliced beef with rocket salad and parmesan cheese	€ 13,50
CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum ^{G/L/O} Creamy tomato soup with fresh basil	€ 5,00

PASTA / RISOTTO

SPAGHETTI all'arrabiata / Pomodoro / aglio e olio / Bolognese / Carbonara ^{G/L/O/P}	€ 9,90
TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan ^{A/G/H/C} Trofie with pesto, fresh rocket salad, pine nuts and parmesan	€ 12,90
RAVIOLI DELLA CASA CON PROSCIUTTO SAN DANIELE SCAGLIE DI PARMIGIANO Hausgemachte Ravioli mit San Daniele Schinken und Parmesanspänen ^{A/C/G} Homemade ravioli with San Daniele ham and parmesan shavings	€ 15,50
RISOTTO AI FUNGHI MISTI Risotto mit gemischten Pilzen ^{L/O} Risotto with mixed mushrooms	€ 12,90

LA NOSTRA CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO € 18,50

Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce
und Risotto ^{A/F/G/L/M/O}

Veal escalope with San Daniele ham, sage-white-wine sauce and risotto

**SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO
CASERECCI** € 17,90

Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Buttertagliatelle ^{A/C/G/L/O}

Veal escalope in lemon-sauce with homemade butter-tagliatelle

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI
E MEDAGLIONI DI POLENTA AL ROSMARINO** € 23,50

Rindsfilet vom Grill mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentataler ^{O/G}

Grilled beef filet with sautéed mushrooms and rosemary-polenta-cakes

PESCE

**FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU
RISOTTO AL LIME E CICCIOLE** € 19,90

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Limetten Risotto und Grammeln ^{D/G/L/O}

Grilled sea bass fillet on risotto with lime and greaves

COZZE IN FONDO DI VINO BIANCO CON BAGUETTE ALL'AGLIO € 14,90

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Knoblauchbrot ^{A/O/L/R}

Mussels in white wine sauce, served with garlic-baguette

DOLCI / FORMAGGI

TRIS DI SORBETTI € 5,20

Dreierlei Sorbet

Trio of sorbets

TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA € 6,50

E GELATO ALLA VANIGLIA

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis ^{A/G/C}

Chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Coperto ^{A/G/P} € 2,20

INKLUSIV-PREISE IN EURO 10/20 - (inkl. 5 % MWST)

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

2017	D.O.C. SAUVIGNON ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. PINOT GRIGIO ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,50
2018	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ⁰ Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l € 6,90
2017	WIENER GEMISCHTER SATZ ⁰ Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde	1/8 l € 5,20
2018	CHARDONNAY, ⁰ Weingut Hartl, Thermenregion Oberwaltersdorf	1/8 l € 6,20
2019	GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Ott, Traisental	1/8 l € 6,50

Vino rosato

2018	D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri ⁰ Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l € 6,90
------	---	--------------

Vini rossi

2014	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l € 9,80
2016	PORCONERO ⁰ (Aglianico) Tenuta del Porconero, Campania	1/8 l € 6,80
2016	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l € 4,40
2016	MERLOT RESERVE ⁰ Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel	1/8 l € 6,90
2014	BLAUER ZWEIGELT Weingut Nössing, Wien-Stammersdorf	1/8 l € 4,90
2016	CABERNET SAUVIGNON ⁰ Weingut Auer, Tattendorf	1/8 l € 6,50
2014	BLAUFRÄNKISCH LEITHAKALK ⁰ Kollwentz, Großhöflein Neusiedlersee Hügelland	1/8 l € 8,50

O: Schwefeldioxid und Sulfite