



**RISTORANTE FIRENZE**  
**ENOTECA**

**Specialità di Tartufo bianco d'Alba**

*Weiße Trüffelspezialitäten aus dem Piemont*

*White truffle specialities*

**CARPACCIO DI MANZO CON OLIO ALLA LIMETTA  
E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA**

*Rindscarpaccio mit Limettenöl und weißem Albatrüffel*

*Beef carpaccio with lime oil and white Alba truffle*

€ 25,--

\*\*\*

**ZUPPA DI MELA E ZUCCA CON SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA**

*Kürbis-Apfelschaumsüppchen mit weißem Albatrüffel*

*Pumpkin-apple foam soup with white Alba truffle*

€ 14,50

\*\*\*

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

*Hausgemachte Tagliolini in Trüffelrahm mit weißem Albatrüffel*

*Homemade Tagliolini in truffled cream sauce with white Alba truffle*

€ 26,50

\*\*\*

**RISOTTO AL TARTUFO CON FEGATINI DI POLLO GLASSATE  
E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA**

*Getrüffeltes Risotto mit glasierter Hühnerleber und weißem Albatrüffel*

*Truffled risotto with glazed chicken liver and white Alba truffle*

€ 27,50

\*\*\*

**TOURNEDOS DI MANZO SU RIDUZIONE DI VINO PORTO E DADI DI ZUCCA  
CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA**

*Kurz gebratene Rindstournedos auf Portweinreduktion mit Kürbiswürfeln,*

*dazu getrüffeltes Erdäpfelpüree und weißer Albatrüffel*

*Beef tournedos on port wine reduction with pumpkin dices,*

*served with truffled potato mash and white Alba truffle*

€ 37,50

\*\*\*

**FILETTO DI ROMBO ARROSTO SU CREMA DI SEDANO,  
SCALOGNI AL VINO ROSSO E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO D'ALBA**

*Gebratenes Steinbuttfilet auf Selleriecrème mit Rotweinschalotten*

*und weißem Albatrüffel*

*Fried turbot fillet on celery cream with red wine shallots*

*and white Alba truffle*

€ 36,80

**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 € 8,50