

# Specialità di Tartufo bianco d'Alba

*Weißer Trüffelspezialitäten aus dem Piemont  
White truffle specialties*

**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/ per gram € 8,50**

## ANTIPASTI

<b>PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE</b> Prosciutto San Daniele Teller	€ 15,00
<b>BURRATA CON POMODORO E BASILICO FRESCO</b> Burrata auf Tomatencarpaccio mit frischen Basilikum <sup>G</sup>	€ 13,90
<b>VITELLO TONNATO</b> Feiner Kalbsbraten mit Thunfischcrème und Kapern <sup>G/D</sup>	€ 15,50
<b>GAMBERETTI ARROSTITI IN AGLIO, OLIO D'OLIVA, PEPERONCINO ED ERBE CON BRUSCHETTA</b> Garnelen in Knoblauch, Olivenöl, Chili und Kräutern gebraten, dazu Bruschetta <sup>A/B/O</sup>	€ 17,50

## ZUPPE DEL NOSTRO PENTOLONE



### CIBO PER UNA DIMORA / „ESSEN FÜR EIN ZUHAUSE“

per ogni zuppa venduta, doniamo € 1,00 all'associazione "neunerhaus" (per la lotta contro la fame)  
beim Kauf einer Suppe unterstützen Sie das neunerhaus mit einer Spende von € 1,-

<b>MINISTRONE TOSCANA DELLA NONNA</b> Großmutter's toskanische Gemüsesuppe <sup>A/L</sup>	€ 6,90
<b>CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO</b> Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum <sup>G/L/O</sup>	€ 6,90

## RISOTTO

<b>RISOTTO AI FUNGHI MISTI</b> Risotto mit gemischten Pilzen <sup>L/O</sup>	€ 14,90
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> Meeresfrüchtersotto <sup>B/D/L/O/R/R/H</sup>	€ 16,50

## PASTA

<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> Penne mit Tomatensauce und Chili <sup>A/G/L/O/P</sup>	€ 13,90
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili <sup>A/O</sup>	€ 12,90
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Spaghetti mit Speck, Eidotter und Obers <sup>A/C/G/P</sup>	€ 14,90
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> Spaghetti mit Fleischsauce <sup>A/F/G/L/O/P</sup>	€ 14,90

## PASTA FATTA IN CASA:

### frische hausgemachte Pasta

<b>TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO</b> Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan <sup>A/G/H/C</sup>	€ 15,90
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE CON POMODORINI E PANNA</b> Tagliatelle in Lachs-Oberssauce mit Kirschtomaten <sup>A/C/G/L/O/D</sup>	€ 16,50
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> Tagliatelle mit Meeresfrüchten <sup>A/C/G/L/O/D/R/B</sup>	€ 17,90
<b>RAVIOLI AI PORCINI CON PROSCIUTTO SAN DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO</b> Steinpilzravioli mit San Daniele Schinken und Parmesanspänen <sup>A/C/G</sup>	€ 18,90
<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN BURRO FRITTO CON FORMAGGIO DI CAPRA FIAMMEGGIATO</b> Ravioli mit Ricotta-Spinatfülle, brauner Butter und geblähtem Ziegenkäse <sup>A/C/G</sup>	€ 16,90

## LA NOSTRA CARNE

<b>SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO</b> Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce und Risotto <sup>A/F/G/L/M/O</sup>	€ 23,50
<b>SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIATELLE AL BURRO CASERECCI</b> Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Buttertagliatelle <sup>A/C/G/L/O</sup>	€ 23,00
<b>BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA, GRATINATA CON MOZZARELLA E POMODORO, ACCOMPAGNATA DA PATATE AL GRATIN</b> Entrecôte vom Grill mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Erdäpfelgratin <sup>G</sup>	€ 28,90
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI E MEDAGLIONI DI POLENTA AL ROSMARINO</b> Rindsfilet vom Grill mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentataler <sup>O/G</sup>	€ 32,90

## PESCE

<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU RISOTTO CON BARBABIETOLA E CICCIOLI</b> Wolfsbarschfilet vom Grill auf Risotto mit roten Rüben und Grammeln <sup>D/G/L/O</sup>	€ 24,90
<b>GAMBERONI SU LATTUGA MISTA E PANNA ALLA LIMETTA</b> Riesengarnelen auf gemischtem Blattsalat und Limettenrahm	€ 26,90
<b>TRANCIA DI SALMONE ALLA GRIGLIA SU SALSIA ROSA AI GAMBERETTI CON SPINACI IN FOGLIA</b> Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat serviert mit einer rosa Shrimps-Sauce <sup>B/D/O</sup>	€ 23,90

## CONTORNI

<b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA / PATATE AL ROSMARINO / SPINACI LESSI / RISOTTO AL PARMIGIANO / LATTUGA / TALLERI DI POLENTA</b> Gegrilltes Saisongemüse / Rosmarinerdäpfel / Blattspinat / Parmesanrisotto / Blattsalat / Polentataler	€ 5,90
<b>INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat	€ 5,50
<b>INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI</b> Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 6,90

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> Klassisches Tiramisù <sup>A/C/G</sup>	€ 6,90
<b>CRÈME CARAMEL CON PANNA MONTATA E PERA AL VINO PORTO</b> Crème Caramel mit Schlagobers und Portweinbirne <sup>C/G</sup>	€ 6,80
<b>SORBETTO AL LIMONE CON VODKA</b> Zitronen-Sorbet mit Wodka <sup>G</sup>	€ 6,90
<b>TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA E GELATO ALLA VANIGLIA</b> Schokoküchlein mit flüssigen Kern und Vanilleeis <sup>A/G/C</sup>	€ 8,50

## FORMAGGI

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI MISTI</b> Gemischter, toskanischer Käseteller <sup>A/C/E/G/M/N/O/P</sup>	€ 10,50
--	---------

Coperto <sup>A/G/P</sup> € 1,90

INKLUSIV-PREISE IN EURO 11/19 - (inkl. 10% MWST)