

## EMPFEHLUNGSKARTE

### *Tartare di Tonno (f.2.d)*

*Tatar vom Yellowfin-Tuna mit Teriyaki, Avocadocreme, kandiertem Ingwer und Fingerlime*

25,50

200g

### *Tagliatelle con Porcini (aa.c.h.12)*

*Tagliatelle mit frischen Steinpilzen und Kräutern*

29,50

200g

### *Guance di Vitello (h)*

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenen Steinpilzen und Kürbispüree*

52,50

200g

### *Polpo alla Brace (b.u)*

*Gegrillter Oktopus mit Kürbis-Ingwerstampf und Honig-Sojasauce mit geröstetem Sesam*

38,50

200g

### *Coscia d'Oca*

*Gänsekeule aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Klöße und Maronen in Cassisjus*

47,50

200g

### *Tagliolini al Tartufo d'Alba (aa.c.h)*

*Tagliolini mit weißem Trüffel ( 3 Gramm)*

45,50

200g

### *Uovo Barzotto (aa.c.h)*

*Paniertes Ei mit flüssigem kern auf getrüffelem Spinat  
und (3gramm) Alba-Trüffel*

45,50

200g

**1g Alba-Trüffel 11€**

## Weinempfehlung

2022, Montevetrano Core Bianco IGT, Kampanien  
Fiano di Avellino, Greco di Tufo

0,75 54,00    0,2 14,50

2014, Tenuta Regaleali, Vigna San Francesco DOC  
Cabernet Sauvignon

1,5 159,00    0,2 21,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.