

# Specialità al tartufo / Trüffel-Spezialitäten

**Tartufo bianco d'Alba** / Weisser Trüffel aus Alba

**Uovo al tegamino con tartufo**

Spiegelei mit Trüffel

14 / 26

**Taleggio gratinato con tartufo**

Gratinierter Taleggio mit Trüffel

18

**Tagliolini o risotto al tartufo**

Tagliolini oder Risotto mit Trüffel

26 / 42

**Carpaccio di manzo con scaglie di grana e tartufo**

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen und Trüffel

32 / 44

**Scaloppine di vitello alla panna e tartufo**

Schnitzel vom Kalbsfilet mit Rahmsauce und Trüffel

64

**Per ogni grammo in più si prega di chiedere ai nostri camerieri il prezzo di mercato**

Für jedes weitere Gramm fragen Sie bitte unsere Kellner nach dem Marktpreis

## Abbinamenti consigliati / Weinempfehlungen

**Barbera d'Alba Trevigne 2017**

Barbera, Domenico Clerico

**1 dl 13 / 75 cl 74**

**Barbaresco Gallina 2015**

Nebbiolo, Oddero

**1 dl 19 / 75 cl 114**

**Barolo 2014**

Nebbiolo, Ceretto

**1 dl 21 / 75 cl 119**

## **Gli stagionali / Saisonale Gerichte**

### **Gnocchi di zucca con fonduta di blu di bufala e balsamico**

Kürbis-Gnocchi überbacken mit Büffelmilch-Blauschimmelkäse und Balsamico

22 / 32

### **Tagliatelle ai funghi porcini freschi**

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen

26 / 38

### **Consommé di manzo di raviolini ripieni di carne**

Rindsconsommé mit fleischgefüllten Raviolini

15

## **Speciali / Spezialitäten**

### **Tartare di tonno con cachi e avocado**

Thunfischtatar mit Kaki und Avocado

29

### **Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata e avocado**

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Burrata und Avocado

32

### **Fegato di vitello alla veneziana**

Kalbsleber nach venezianischer Art

32 / 40

### **Rana pescatrice con guazetto di pomodorini**

Seeteufel mit Tomaten-Gulasch

48