

# Speciali / Spezialitäten

**Tartare di tonno con mango e avocado**  
Thunfischtatar mit Mango 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

**Involtini di vitello farciti con salvia e taleggio  
con salsa al gorgonzola dolce**  
Mit Salbei und Taleggio gefüllte Kalbsrouladen  
an einer süssen Gorgonzolasauce

30 / 38

**Fegato di vitello alla veneziana**  
Kalbsleber nach venezianischer Art

32 / 40

**Emincé Zurighese „alla Pietro“**  
Zürcher Geschnetzeltes „alla Pietro“

38 / 48

**Rana pescatrice con guazetto di pomodorini**  
Seeteufel mit Tomaten-Gulasch

48

# Specialità al tartufo

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

### **Uovo al tegamino con tartufo**

Spiegelei mit Trüffel

14 / 26

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

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen und Trüffel

32 / 44

### **Tagliolini o risotto al tartufo**

Tagliolini oder Risotto mit Trüffel

26 / 42

### **Taleggio gratinato con tartufo**

Gratiniertes Taleggio mit Trüffel

18

### **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 settimanale.**

Für jedes weitere Gramm fragen Sie bitte unsere Kellner nach dem Wochenpreis.

## Consigli per il vino / Weinempfehlungen

### **Barbera d'Alba Trevigne 2017**

Barbera, Domenico Clerico

**1 dl 13**

**75 cl 74**

### **Barbaresco Gallina 2016**

Nebbiolo, Oddero

**1 dl 19**

**75 cl 114**

### **Barolo 2015**

Nebbiolo, Ceretto

**1 dl 21**

**75 cl 126**