



Ristorante - Pizzeria

Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlung

Herbst Aperol Spritz - Aperol - Cramberrysaft - Prosecco - Soda				8,50 €
Weißwein Lugana Folar Santi	2023	13 %	0,25 l	8,50 €
Vino Spumante Brut Palmarés		11,5 %	0,1 l	6,20 €
Vino Spumante Brut Palmarés		11,5 %	0,75 l	33,00 €

Antipasti - Vorspeisen

Maronen - Creme - Suppe mit frischem schwarzem Trüffel und Croutons	11,50 €
Tomaten - Carpaccio Parmaschinken gegrillte Artischocken Burrata	17,50 €
Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	Preis nach Größe

Pizza mit Büffelmozzarella

Polpo	Oktopuscarpaccio Rucola Burrata Pistazien	20,50 €
Tartufo	Rucola Kirschtomaten schwarzem gehobeltem Trüffel	22,50 €
Glutenfree	wir servieren alle Pizzen Glutenfrei	+ 4,00 €

Pasta - Nudelgerichte

Tagliolini Calamari Kirschtomaten in Weißweinsauce auf Lachscarpaccio	22,50 €
Lasagne Spinat Ricotta im Ofen überbacken mit schw. gehobeltem Trüffel	23,50 €
Ravioli Ziegenkäse Ricotta mit Maronencreme gegrillte Parmaschinken Burrata	21,50 €

Pesce - Fischgerichte

Frische Orata (Dorade) vom Grill mit Spinat	30,50 €
Frischer Branzino (Loup de Mer) vom Grill mit Spinat	31,50 €
Duetto Branzino & Orata auf Maronencreme mit gegrilltem Chicoree und Trüffel	36,50 €

Carne - Fleischgerichte

Rinderfiletsteak vom Grill mit Spinat & schwarzem gehobeltem Trüffel	38,50 €
Lammkroone paniert vom Grill mit Rucola, Kirschtomaten und Bratkartoffeln	29,50 €

Dolci - Dessert

Weißes Trüffeleis affogato al Baileys	8,50 €
Crema Catalana karamellisiert mit Schokoeis und Karamellsauce	8,90 €

Verpackungen zum mitnehmen ! 0,50 €