

Specialità al tartufo

Trüffel Spezialitäten / Specialities of truffle

ZUPPA DI PATATE AL TARTUFO / GRISSINI / PROSCIUTTO CRUDO

Getrüffelte Erdäpfelsuppe / Grissini / Prosciutto

Truffled potato soup / grissini / prosciutto ham

€ 8,90

TAGLIOLINI / TARTUFO / PANNA / SCAMPI

Tagliolini / Trüffel / Obers / Scampi

Tagliolini / truffle / cream / scampi

€ 19,50

RISOTTO / TARTUFO / STRACCIATELLA DI BURRATA

Risotto / Trüffel / Stracciatella di burrata

Risotto / truffle / stracciatella di burrata

€ 19,50

FEGATO DI VITELLO BRASATO / POLENTA / TARTUFO

Geschmorte Kalbsleber / Polenta / Trüffel

Braised veal liver / polenta / truffle

€ 24,90

FILETTO DI ROMBO / CREMA AL TARTUFO / PASTA AL BURRO

Steinbuttfilet / Trüffelcrème / Butternudeln

Turbot fillet / truffle cream / buttered noodles

€ 34,50

MOUSSE AL CIOCCOLATO IN DUE MODI

Zweierlei Schokolademousse

Chocolate mousse served in two ways

€ 8,90

Tartufo bianco d'Alba

Weiße Trüffel aus dem Piemont / White truffle

SU RICHIESTA, SIAMO LIETI DI OFFRIRE UN "SUPPLEMENTO TARTUFO BIANCO D'ALBA"

Auf Wunsch offeriert unser Servicepersonal auch ein „Weißen Trüffel – Supplement“

On request you may have a "white truffle-supplement"

pro Gramm € 12,50

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon	€ 16,50
BURRATA / POMODORI SAN MARZANO / PESTO Burrata / San Marzano Tomaten / Pesto Burrata / San Marzano tomatoes / pesto	€ 16,90
CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan Beef carpaccio / rocket salad / parmesan	€ 17,50
VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA Kalbfleisch / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad	€ 16,90
GAMBERETTO / PESCATRICE / CAPASANTA / SALSA PEPERONCINO-MANGO Garnele / Angler / Jakobsmuschel / Chili-Mangosauce Prawn / angler-fish / scallop / chilli-mango sauce	€ 19,50
CALAMARI / POLENTA / POMODORI / OLIVE / CAPPERI / AGLIO Calamari / Polenta / Tomaten / Oliven / Kapern / Knoblauch Calamari / polenta / tomatoes / olives / capers / garlic	€ 16,50

ZUPPE

CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Tomatencrèmesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup with fresh basil	€ 6,90
MINISTRONE DELLA NONNA Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup	€ 6,90
ZUPPA DI PESCE AL POMODORO Tomatisierte Fischsuppe Fish soup with tomatoes	€ 12,50

Coperto ^{A/G/P} € 2,50

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

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO) Kalbfleisch-Bolognese / Tagliatelle Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	€ 17,90
FRUTTI DI MARE / POMODORI / ERBE / TAGLIATELLE Meeresfrüchte / Tomaten / Kräuter / Tagliatelle Seafood / tomatoes / herbs / Tagliatelle	€ 19,90
RAVIOLI / RICOTTA / SPINACI / FORMAGGIO DI CAPRA Ravioli / Ricotta / Spinat / Ziegenkäse Ravioli / ricotta cheese / spinach / goat cheese	€ 17,90
CASARECCE / PUNTE DI FILETTO DI MANZO / MELANZANE / ZUCCHINE / CIPOLLOTTO / POMODORI Casarecce / Rindsfiletstreifen / Melanzani / Zucchini / Jungzwiebel / Paradeiser Casarecce noodles / beef fillet tops / aubergines / zucchini / spring onion / tomatoes	€ 21,50
CASARECCE / PESTO / RUCOLA / PARMIGIANO Casarecce / Pesto / Rucola / Parmesan Casarecce noodles / pesto / rocket salad / parmesan	€ 16,90
RISOTTO / POLIPO / PEPERONE ROSSO Risotto / Tintenfisch / rote Paprika Risotto / Octopus / red bell pepper	€ 18,50
RISOTTO / BARBABIETOLA / FORMAGGIO FETA GRATTUGIATO Risotto / Rote Rüben / geriebener Fetakäse Risotto / beet roots / grated feta cheese	€ 16,90

SU RICHIESTA SERVIAMO IN TAVOLA I NOSTRI PIATTI DI PASTA TRADIZIONALE

Auf Wunsch servieren wir gerne unsere klassischen Pastagerichte
Our traditional noodle dishes are served on demand

LA NOSTRA CARNE

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO	€ 22,90
Kalbsschnitzel / Zitronensauce/ Butterstagliatelle Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle	
FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / JUS ALLE ERBE	€ 33,90
Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus	
BISTECCA T-BONE ALLA GRIGLIA IN PIETRA LAVICA / MELANZANE / RUCOLA / PARMIGIANO	€ 38,90
T-Bone Steak vom Lavasteingrill / Melanzani / Rucola / Parmesan T-bone steak from lava stone grill / aubergines / rocket salad / parmesan	

PESCE

COZZE AL VINO BIANCO / ERBE / PORRO / FOCACCIA	€ 18,50
Miesmuscheln / Weißweinsud / Kräuter / Lauch / Focaccia Mussels / white wine stock / herbs / leek / focaccia bread	
FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE	€ 23,90
Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen Salmon fillet / spinach / potato skewer	
PESCATRICE / CROSTA AGLIO E VANIGLIA / TAGLIATELLE	€ 25,90
Seeteufel / Knoblauch-Vanillekruste / Tagliatelle Monk fish / garlic-vanilla crust / tagliatelle	

PESCE INTERO

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA	€ 32,50
Seezunge vom Lavasteingrill mit Beilage nach Wahl Grilled common sole with one side dish at your choice	
BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA	€ 28,90
Wolfsbarsch vom Lavasteingrill mit Beilage nach Wahl Grilled sea bass with one side dish at your choice	

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	€ 6,90
TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	€ 7,20
PANNA COTTA CON FILETTO D'ARANCIA Panna Cotta / Orangenfilet Panna cotta / slice of orange	€ 6,50
CAFFÈ FREDDO MESCOLOTO Gerührter Eiskaffee Stirred iced coffee	€ 8,80
TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream	€ 8,50
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka	€ 7,90

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI MISTI Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter	€ 11,90
--	---------

MENU DEL BUON RICORDO

MISTO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA CON PATATE AL ROSMARINO
(con questo piatto viene regalato il piatto del Buon Ricordo)
Mixed fish in white wine sauce with rosemary potatoes
(with this dish you will get the Buon Ricordo Plate)

€ 36,50

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

2021	D.O.C. CHARDONNAY ^o La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,80
2021	D.O.C. SAUVIGNON ^o La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,80
2021	D.O.C. PINOT GRIGIO ^o La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,50
2021	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ^o Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l	€ 6,90
2021	D.A.C. GRÜNER VELTLINER ^o Weingut Ott, Traisental Poysdorf	1/8 l	€ 6,50

Vino rosato

2021	D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri ^o Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l	€ 6,90
------	---	-------	--------

Vini rossi

2014	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ^o Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l	€ 9,80
2018	D.O.C. BARBERA D'ALBA "ANDREA OBERTO" ^o La Morra, Piemont	1/8 l	€ 5,20
2019	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ^o Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l	€ 4,40
2015	D.O.C. RUBRUM VINGE DI FRANCA ^o Merlot-Cabernet Franc-Montepulciano, Marche	1/8 l	€ 6,80
2014	BLAUFRÄNKISCH LEITHAKALK ^o Kollwentz, Großhöflein Neusiedlersee Hügelland	1/8 l	€ 7,80