

# **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

€ 13,90

\*\*\*

## **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

€ 21,90

\*\*\*

## **FEGATO DI VITELLO BRASATO / POLENTA / TARTUFO**

Geschmorte Kalbsleber / Polenta / Trüffel

Braised veal liver / polenta / truffle

€ 29,90

\*\*\*

## **FILETTO DI ROMBO / CREMA AL TARTUFO / PASTA AL BURRO**

Steinbuttfilet / Trüffelcrème / Butternudeln

Turbot fillet / truffle cream / buttered noodles

€ 7,90

\*\*\*

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO IN DUE MODI**

Zweierlei Schokolademousse

Chocolate mousse served in two ways

€ 7,90

## ANTIPASTI

<b>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE</b> Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon	€ 13,50
<b>BURRATA / POMODORI SAN MARZANO / PESTO</b> Burrata / San Marzano Tomaten / Pesto Burrata / San Marzano tomatoes / pesto	€ 14,90
<b>CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO</b> Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan Beef carpaccio / rocket salad / parmesan	€ 14,50
<b>VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA</b> Kalbfleisch / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad	€ 14,90
<b>GAMBERETTO / PESCATRICE / CAPASANTA / SALSA PEPERONCINO-MANGO</b> Garnele / Angler / Jakobsmuschel / Chili-Mangosauce Prawn / angler-fish / scallop / chilli-mango sauce	€ 15,50
<b>CALAMARI / POLENTA / POMODORI / OLIVE / CAPPERI / AGLIO</b> Calamari / Polenta / Tomaten / Oliven / Kapern / Knoblauch Calamari / polenta / tomatoes / olives / capers / garlic	€ 13,50

## ZUPPE

<b>CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO</b> Tomatencremesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup with fresh basil	€ 4,90
<b>MINISTRONE DELLA NONNA</b> Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup	€ 5,50
<b>ZUPPA DI PESCE AL POMODORO</b> Tomatisierte Fischsuppe Fish soup with tomatoes	€ 11,50

Coperto <sup>A/G/P</sup> € 2,50

INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 5 % MWST)

## PASTA FATTA IN CASA

<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO)</b> Kalbfleisch-Bolognese / Tagliatelle Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	<b>€ 15,90</b>
<b>FRUTTI DI MARE / POMODORI / ERBE / TAGLIATELLE</b> Meeresfrüchte / Tomaten / Kräuter / Tagliatelle Seafood / tomatoes / herbs / Tagliatelle	<b>€ 17,90</b>
<b>RAVIOLI / RICOTTA / SPINACI / FORMAGGIO DI CAPRA</b> Ravioli / Ricotta / Spinat / Ziegenkäse Ravioli / ricotta cheese / spinach / goat cheese	<b>€ 15,90</b>
<b>CASARECCE / PUNTE DI FILETTO DI MANZO / MELANZANE / ZUCCHINE / CIPOLLOTTO / POMODORI</b> Casarecce / Rindsfiletstreifen / Melanzani / Zucchini / Jungzwiebel / Paradeiser Casarecce noodles / beef fillet tops / aubergines / zucchini / spring onion / tomatoes	<b>€ 19,50</b>
<b>CASARECCE / PESTO / RUCOLA / PARMIGIANO</b> Casarecce / Pesto / Rucola / Parmesan Casarecce noodles / pesto / rocket salad / parmesan	<b>€ 14,90</b>
<b>RISOTTO / POLIPO / PEPERONE ROSSO</b> Risotto / Tintenfisch / rote Paprika Risotto / Octopus / red bell pepper	<b>€ 16,50</b>
<b>RISOTTO / BARBABIETOLA / FORMAGGIO FETA GRATTUGIATO</b> Risotto / Rote Rüben / geriebener Fetakäse Risotto / beet roots / grated feta cheese	<b>€ 14,90</b>

**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** € 21,90

Kalbsschnitzel / Zitronensauce/ Butterstagliatelle  
Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle

**FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / JUS ALLE ERBE** € 29,90

Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus  
Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus

**BISTECCA T-BONE ALLA GRIGLIA IN PIETRA LAVICA / MELANZANE /  
RUCOLA / PARMIGIANO** € 21,90

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** € 17,50

Miesmuscheln / Weißweinsud / Kräuter / Lauch / Focaccia  
Mussels / white wine stock / herbs / leek / focaccia bread

**FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE** € 22,90

Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen  
Salmon fillet / spinach / potato skewer

**PESCATRICE / CROSTA AGLIO E VANIGLIA / TAGLIATELLE** € 23,90

Seeteufel / Knoblauch-Vanillekruste / Tagliatelle  
Monk fish / garlic-vanilla crust / tagliatelle

### PESCE INTERO

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA** € 28,90

Seezunge vom Lavasteingrill mit Beilage nach Wahl  
Grilled common sole with one side dish at your choice

**BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA** € 25,90

Wolfsbarsch vom Lavasteingrill mit Beilage nach Wahl  
Grilled sea bass with one side dish at your choice

## DOLCI

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

## FORMAGGI

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI MISTI</b> 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 <sup>o</sup> La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,80
2021	D.O.C. SAUVIGNON <sup>o</sup> La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,80
2021	D.O.C. PINOT GRIGIO <sup>o</sup> La Tunella, Friuli	1/8 l	€ 6,50
2021	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik <sup>o</sup> Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l	€ 6,90
2021	D.A.C. GRÜNER VELTLINER <sup>o</sup> Weingut Ott, Traisental Poysdorf	1/8 l	€ 6,50

**Vino rosato**

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

**Vini rossi**

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