



Carta stagionale con Galletti - Saisonkarte mit Pfifferlingen

Zuppa, Antipasti, Pizza e Pasta - Suppe, Vorspeisen, Pizza und Nudeln

BURRATA SU RUCOLA E POMODORO	
Burrata auf Rucola mit Tomatenscheiben	13,00 €
CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA AL TARTUFO CON PISTACCHI	
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln, fein gehobelten schwarzen Trüffeln, Zitronen-Olivenöldressing, weißem Trüffelöl, Pistazien	18,00 €
GALLETTI SALTATI	
Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, Röstspeck, Zwiebeln und Kräutern	14,00 €
GALLETTI AL PEPE ROSA	
Pfifferlinge geschwenkt mit rosa Pfeffer in delikater Sahnesauce	14,50 €
GALLETTI SALTATI SU ZUCCHINI ALLA GRIGLIA	
Pfifferlinge geschwenkt mit Knoblauch und Petersilie auf gegrillten Zucchini mit Olivenöl extra vergine und Balsamico	14,50 €
GALLETTI E PANCETTA SU PIZZA BIANCA	
Pfifferlinge und gewürfelter Speck auf weißer Pizza mit Käse und Oregano	13,50 €
TORCIGLIONI CON GALLETTI, PECORINO E TIMO	
Gedrehte Rohrnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Pecorino und Thymian	13,50 €
TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO	
weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Gemüse-Bouillon	14,50 €
RISOTTO CON GALLETTI, ZUCCHINE E CAROTE	
Risotto mantecato mit Pfifferlingen, Zucchini und Karotten	14,50 €
PASTA FRESCA ALLA CREMA CON GALLETTI E PANCETTA	
frische Nudeln mit Pfifferlingen, Salbei und Speck in Sahnesauce	16,00 €
PENNETTE RIGATE TRICOLORE CON MERLUZZO E GALLETTI	
bunte Rohrnudeln mit Seehecht, Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch	16,00 €
BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI	
Burrata auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien	18,00 €
PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO	
Breite Bandnudeln in delikater Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln	18,00 €

Pesce e Carne e Dolce - Fisch-, Fleischspezialitäten und Dessert

MERLUZZO AL LIMONE CON GALLETTI	
Seehecht in Zitronenbuttersauce mit Pfifferlingen	22,50 €
MATRIMONIO DI MERLUZZO E SALMONE CON GALLETTI ALLE ERBE FINI	
Hochzeit aus Lachs- und Seehechtfilet mit Pfifferlingen und Kräutern	24,50 €
SALMONE AL PROSECCO CON TARTUFI	
Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln	25,00 €
GAMBERONI ROSSI ALLO SHERRY CON GALLETTI	
fünf rote Hummerkrabben aus der Tiefsee ohne Schale mit Kopf in delikater Sherry-Sahnesauce mit Pfifferlingen	27,00 €
FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE	
gebratene Kalbsleber mit Pfifferlingen und Zwiebeln in Weißweinsauce	23,00 €
ENTRECOTE ALLA GAETANO	
Rumpsteak gegrillt, darüber Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck, in der Pfanne geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein	24,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO	
Kalbsschnitzel in delikater Sahnesauce mit schwarzen Trüffeln	27,00 €
FILETTO ALLA FORESTIERA	
Rinderfilet mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce	27,00 €

Dolce - Dessert

ZUPPA INGLESE CON FRAGOLE E LIMONCELLO	
Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit in Martini getränkten Biskuits, Erdbeeren und Limoncello	7,50 €