



### Carta stagionale - Saisonkarte

#### Antipasti e Farinacei - Vorspeisen und Teiggerichte

##### GRIGLIATA DI VERDURA ALL' OLIO DI TARTUFO BIANCO

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, gelbe und rote Paprika, mit Olivenöl extra vergine, gereiftem Balsamico, verfeinert mit weißem Trüffelöl ..... 18,00 €

##### MUSCOLI ALLA GAETANO

grüne Muscheln in eigener Schale mit Concassé aus roten Zwiebeln und Paprika, mit Olivenöl extra vergine, Rotweinessig und Petersilie ..... 17,00 €

##### DUETTO DI CARPACCIO DI PESCE

Fisch-Carpaccio-Duett aus: Tilapia (Buntbarsch) und Silber Weißling, auf Salat Julienne mit Zitronen-Olivenöl-Dressing ..... 18,50 €

##### CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO“

Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan ..... 19,50 €

##### CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PROFUMATI AL TARTUFO

Rinder-Carpaccio auf Salat Julienne mit frischen Champignons und weißem Trüffelöl ..... 17,50 €

##### PIZZA AGLI AGRETTI

Pizza mit Agretti (Salzkraut oder Mönchsbarth, von der Mittelmeerküste, ähnlich wie dicker Schnittlauch, angenehmer Geschmack), Tomaten, Käse und Knoblauch ..... 11,00 €

##### SPAGHETTI AI MUSCOLI HOKKIGAI

Spaghetti mit Hokkigai Muschelfleisch, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni ..... 16,00 €

##### TAGLIATELLE BIANCHE "PASQUALINA"

Weißer Bandnudeln mit Schinken, Sahnesauce und weißem Trüffelöl ..... 17,50 €

##### PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE

Breite Bandnudeln mit Wildschwein-Ragout, legiert mit Butter und Parmesan ..... 18,00 €

##### PACCHERI CON SALSA DI VOLATILE

Riesen-Maccheroni mit geschmortem Geflügelfleisch, Mediterrangemüse, Sahne ..... 18,50 €

##### CONCHIGLIONI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO

Riesen-Muschelnudeln mit Zucchini in schwarzer Trüffelcremesauce ..... 18,50 €

#### Pesce e Carne - Fisch- und Fleischspezialitäten

##### SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE AL TARTUFO

Gegrillte Sepia mit Knoblauch, Kräutern, Peperoni, verfeinert mit weißem Trüffelöl ..... 25,00 €

##### GAMBERI ROSSI IN SALSA DI GAMBERONI

Rote Tiefseegarnelen in Hummerkrabbensauce mit Champignons und etwas Sahne ..... 29,00 €

##### GAMBERONI GIGANTI ALLA COSTANTINO

Riesen-Hummerkrabben in schmackhafter Sauce mit Kräutern, Estragon, Senf, Peperoni, Brandy, Pernod, Weißwein, Tomaten, Sahne, gratiniert mit Parmesan ..... 32,00 €

##### COSTINE DI CINGHIALE SU VERZA

Wildschweinrippchen mit Gemüse-Rotweinsauce auf Wirsing, gratiniert mit Parmesan ..... 22,00 €

##### BRASATO DI CINGHIALE AL VINO ROSSO

Wildschweinbraten geschmort in Gemüse-Rotweinsauce ..... 24,00 €

##### CARRÉ DI CINGHIALE DEL CACCIATORE

Wildschweincarré, im Backofen gegart mit Rotwein-Bratensauce ..... 29,00 €

##### SCHIENA DI AGNELLO AL GORGONZOLA E TARTUFO

Ausgelöster Lammrücken, rosa gebraten, auf weißer Trüffel-Sahnesauce mit Gorgonzola, verfeinert mit weißem Trüffelöl ..... 32,00 €

##### FILETTI D'AGNELLO ALLA BARBARESCA

ausgelöste Lammfilets, rosa gebraten, auf kräftiger Rotweinsauce mit etwas Tomate, Thymian und schwarzem, grob gemahltem Pfeffer ..... 36,00 €

#### Dolce - Dessert

##### ZABAGLIONE AL RUM CON GELATO ALLE NOCI

Zabaglione-Weincreme mit Barceló-Rum auf Walnusseis ..... 12,50 €

##### NOCI DI PARMIGIANO AL MIELE

Parmesannüsschen mit biologischem Tausendblüten-Honig aus Ligurien ..... 12,50 €