



Carta Stagionale - Saisonkarte mit Pfifferlingen, Spargel, Trüffeln und ...

Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA D'ASPARAGI CON GALLETTI Spargelcremesuppe mit frischem, deutschen Spargel und Pfifferlingen	12,00 €
INSALATA ESTIVA CON PESCHE grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella, Curry, Olivenöl, Balsamico	12,50 €
GALLETTI SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA Pfifferlinge auf Rote-Beete-Carpaccio, Parmesan, Olivenöl-Zitronen-Dressing	19,00 €
TARTUFO NERO SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA Schwarzer Scorzone-Trüffel auf rote Beete-Carpaccio, unterlegt mit Rucola, bestreut mit Pistazien-Concassé, Zitronen-Olivenöl-Dressing und Parmesan	19,50 €
ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan	19,00 €
GALLETTI SALTATI Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, Röstspeck, Zwiebeln und Kräutern	16,00 €
ASPARAGI ALLA CREMA CON TARTUFO NERO (SCORZONE) Spargel in Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln, bestreut mit Parmesan	27,00 €

Farinacei - Nudeln

GALLETTI E PANCETTA SU PIZZA BIANCA Pfifferlinge und gewürfelter Speck auf weißer Pizza mit Käse und Oregano	16,50 €
RISOTTO CON GALLETTI, ZUCCHINE E CAROTE Risotto mantecato mit Pfifferlingen, Zucchini und Karotten	16,50 €
FETTUCCINE AI GALLETTI E AVOCADO weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Gemüse-Bouillon	18,50 €
PENNE CON ASPARAGI Penne mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und Tomatenconcassé	17,50 €
TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce	18,50 €
PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO (SCORZONE) Pappardelle mit schwarzen Scorzone-Trüffeln in delikater Sahnesauce	22,50 €

Pesce - Fisch

BRANZINO ALLA SAVONESE* Seewolf mit dicken Bohnen, Krabben, Zucchini, Zwiebeln, Kräutern, Weißwein	28,00 €
ORATA AL FORNO CON GALLETTI* Aus dem Backofen: Dorade Royal mit Pfifferlingen, Weißwein, Knoblauch, Kräutern	32,50 €
FILETTI DI MERLUZZO CON TARTUFO NERO* Seehechtfilets mit schwarzen Scorzone-Trüffeln, Weißwein, Knoblauch, Kräutern	32,50 €
LUCIOPERCA CON PORCINI PRUFOMATI AL TARTUFO* Zanderfilet mit Steinpilzen in Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffelöl	32,50 €

Carne - Fleisch

FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE* gebratene Kalbsleber mit Pfifferlingen und Zwiebeln in Weißweinsauce	27,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO ALLA FORESTIERA* Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce	29,00 €
CONTROFILETTO DI MANZO CON ASPARAGI* Rumpsteak mit frischem, deutschen Spargel in Butter geschwenkt, Parmesan	29,50 €
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO* Gegrilltes Premium-Rinderfilet mit schwarzen Scorzone-Trüffeln auf Sahnesauce	39,50 €

Dolce - Dessert

PESCHE AL VINO CON GELATO VANIGLIA Pfirsichspalten in Weißwein mit Vanilleeis	7,00 €
PESCHE AL PEPE VERDE Pfirsich in warmer, grüner Pfeffer-Karamellsauce, serviert mit Vanilleeis	8,50 €
GORGONZOLA „COTOGNA“ Gorgonzola auf Quittenmus	7,50 €