



### Carta stagionale - Saisonkarte

#### Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

##### CREMA D'ASPARAGI AL TARTUFO

Spargelcremesuppe mit Spargel und feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln ..... 16,00 €

##### CARPACCIO DI MANZO AI DUE TARTUFI

Rinder-Carpaccio mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, weißem Trüffelöl..... 19,50 €

##### ASPARAGI AL BURRO, GRATINATI AL PARMIGIANO

Spargel mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan.....22,00 €

##### INSALATA DI ASPARAGI AL TARTUFO

Spargelsalat mit Rucola, Tomatenconcassé, roten Zwiebeln, Vinaigrette, feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, verfeinert mit weißem Trüffelöl.....24,00 €

##### PIZZA AGLI AGRETTI

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

##### PIZZA AI DUE TARTUFI

Pizza Margherita mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, weißem Trüffelöl ..... 13,00 €

##### BAVETTE AI DUE TARTUFI

Bavette mit Eistich, feingehobelten schwarzen Scorzone-Trüffeln, weißem Trüffelöl ..... 17,00 €

##### PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE

Breite Bandnudeln mit Wildschwein-Ragout, legiert mit Butter und Parmesan..... 17,00 €

##### FUSILLI CON SALSA DI VOLATILE

Fusilli in Sauce aus geschmortem Geflügelfleisch, Mediterrangemüse, etwas Sahne ..... 18,00 €

##### PENNE CON ASPARAGI

Penne mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni, Tomatenconcassé ..... 19,00 €

##### TAGLIATELLE BIANCHE "CATERINA"

Weißer Bandnudeln mit Spargel, Schinken, in Sahneseauce und weißem Trüffelöl.....24,00 €

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

##### SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE AL TARTUFO

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

##### GAMBERONI CON BAVETTE AL DENTE

Hummerkrabben in schmackhafter Sauce mit Knoblauch, Petersilie, Estragon, Salbei, Senf, Peperoni, Brandy, Pernod, Weißwein, Tomaten, etwas Sahne, bestreut mit Parmesan, begleitet von Bavette al dente .....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 AI FRUTTI DI BOSCO

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

##### FILETTO DI CINGHIALE AL GORGONZOLA E TARTUFO

Wildschweinfilet auf Gorgonzola-Sahneseauce mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, verfeinert mit weißem Trüffelöl.....32,00 €

##### SCHIENA D' AGNELLO ALLA BARBARESCA

ausgelöster Lammrücken, rosa gebraten, auf kräftiger Rotweinsauce mit etwas Tomate, Thymian und schwarzem, grob gemahltem Pfeffer .....32,00 €

##### FILETTI D' AGNELLO AL FORNO

ausgelöstes Lammfilet, rosa gebraten, in Kräuter-Weißweinsauce mit Knoblauch .....36,00 €

##### FILETTO DI MANZO AI DUE TARTUFI

Rinderfilet gegrillt, auf Sahneseauce mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, verfeinert mit weißem Trüffelöl.....39,00 €

#### Dolce - Dessert

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

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