



Saisonspezialitäten

Vorspeisen

„Fermentino Stagionale“	14.50
Nüssli-Salat garniert mit grilliertem Waldpilzen und Speck	
Kürbiscremesuppe	12.50
Hausgemacht, verfeinert mit Safran und Rahm	

Hauptspeisen

„Fagottini al Tartufo“	26.00
Teigtaschen gefüllt mit Trüffel und Käse an Cherrytomaten-Salbeibutter	
„Tagliatelle al Tartufo“	28.50
Hausgemachte Nudeln mit Rindsfiletgeschnetzelm und Waldpilzen an Trüffelcreme	
„Gnocchi Gratinati“	27.50
Gnocchi gefüllt mit Tomaten und Mozzarella serviert mit Steinpilzen und Kalbsgeschnetzelm an Trüffel-Aurora-Sauce im Ofen überbacken	
„Involtini di Vitello“	39.50
Kalbsfleisch-Röllchen gefüllt mit Spinat an Trüffelsauce, dazu hausgemachte Butternudeln und Saisongemüse	
„Punti di Filetto di Manzo“	42.50
Rindsfilet-Geschnetzelm mit Zwiebeln an Paprika-Rahmsauce dazu Rösti	
„Cappellaccio Burrata e Pomodorini“	28.50
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Burrata-Käse und Cherrytomaten serviert mit Zucchetti Julienne, Oliven und Peperoni an Sauce Aurora	
„Fegato alla veneziana“	36.50
Kalbsleberli Venezianischer Art mit Rösti	
„Risotto Della Nonna“	30.50
Safran-Risotto mit Waldpilzen, garniert mit Rindsfiletstückchen, serviert im Parmesanteller	
„Orecchiette al tartufo“	26.50
Hausgemachte Teigwaren mit Speck und Zucchetti Julienne an Safran-Rosasaucce, garniert mit Büffelmozzarella und Basilikum	
„Pizza con Tartufo e Manzo“	28.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletgeschnetzelm und Steinpilzen, verfeinert mit Trüffelöl	

Desserts

„Tris Dessert“	12.50
Drei verschiedene Dessert garniert mit Rahm	