

Primavera

Lo Chef vi propone:

Tartare di manzo con asparagi verdi escaglie di parmigiano	26	36
Rindstatar mit frischen grünen Spargeln und Parmesansplitter, dazu geröstetes Brot		
<i>Beef tartare with fresh green asparagus and Parmesan shavings, served with toasted bread</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: Ardore 2020 (Merlot, Cabernets)	9	59
Ravioli fatti in casa ripieni con ricotta e carciofi con burro alle erbette		29
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Artischocken an Kräuterbutter		
<i>Homemade ravioli filled with ricotta and artichokes on herb and butter sauce</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: Fossolupaio 2021 (Sangiovese, Syrah)	8	52
Risotto con funghi spugnoli ^V		36
Risotto mit Morcheln		
<i>Risotto with morels</i>		
Unsere Weissweinempfehlung dazu: Vallocaia 2020 (Sangiovese, Colorino)	15.5	99
Tagliata di manzo con funghi spugnoli e strangozzi al burro		52
Rinds-Tagliata mit Morcheln dazu toskanische Tagliolini		
<i>Beef tagliata with morels served with Tuscan tagliolini</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: I Quadri 2021 (Sangiovese)	16	104
Tartufo nero invernale / Schwarzer Wintertrüffel / Black winter truffle		
Bruschette con taleggio gratinato e scaglie di tartufo nero ^V		22
Geröstetes Brot gratiniert mit Taleggio und frischem schwarzem Trüffel		
<i>Toasted bread au gratin with taleggio cheese and fresh black truffle</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: Antenata 2020 (Merlot)	8.5	54
Tagliatelle oppure risotto con tartufo nero ^V	37	49
Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel		
<i>Pasta Tagliatelle or risotto with truffle sauce and fresh black truffle</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: Vino Nobile 2021 (Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo)	9.5	62
Scaloppina di vitello con tartufo nero fresco e strangozzi al burro		58
Kalbsschnitzel mit Trüffelsauce und frischem schwarzem Trüffel, toskanische Tagliolini		
<i>Veal escalope with truffle sauce and fresh black truffle, served with Tuscan tagliolini</i>		
Unsere Rotweinempfehlung: Antenata 2020 (Merlot)	16	104
Extra Tartufo 1 Gramm		5

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.