

La belle Estate ...

Lo Chef vi propone:

Tartare di manzo con funghi cantarelli e crostone di pane nero	32
Rindstatar mit Eierschwämmli, dazu geröstetes dunkles Sesambrot	
<i>Beef tartare with chanterelle mushrooms and roasted dark sesame bread</i>	
<i>Unsere Rot-Wein Empfehlung: VINO Nobile 2019 (Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo)</i>	9 62
Vitello Tonnato con cipolla e capperi	27 36
Dünn aufgeschnittener kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce mit Zwiebeln und Kapern	
<i>Thinly sliced cold veal roast with tuna sauce and onions and capers</i>	
<i>Unsere Rosé-Wein Empfehlung: Gemella rosato 2022 (Sangiovese, Syray)</i>	8 59
Raviolo aperto con pomodorini, funghi cantarelli, e pesce spada	38
Offener Raviolo mit Datteltomaten, Eierschwämmli und Schwertfisch-Würfeln	
<i>Open raviolo with date tomatoes, chanterelle mushrooms and swordfish</i>	
<i>Unsere Weiss-Wein Empfehlung: Gemella bianco 2022 (Sauvignon blanc)</i>	8 54
Risotto con cacio e pepe rucola^V	29
Risotto mit Pecorino Käse aus Pienza, Toskana	
<i>Risotto with pecorino cheese from Pienza, Tuscany</i>	
<i>Unsere Rot-Wein Empfehlung: I Quadri 2018 (Sangiovese)</i>	12 85
Tagliata di manzo con funghi cantarelli e strangozzi	48
Rinds-Tagliata mit Eierschwämmli, dazu toskanische Tagliolini	
<i>Beef tagliata with chanterelle mushrooms and tuscan tagliolini</i>	
<i>Unsere Rot-Wein Empfehlung: Vallocaia 2019 (Sangiovese, Colorino)</i>	14 98
Tartufo nero estivo / Schwarzer Sommertrüffel / Black summer truffle	
Carpaccio al tartufo nero estivo e scaglie di parmigiano	36
Rindscarpaccio mit frischem schwarzem Sommertrüffel und Parmesansplitter	
<i>Beef carpaccio with fresh black summer truffle and parmesan slivers</i>	
<i>Unsere Rot-Wein Empfehlung: Vallocaia 2019 (Sangiovese, colorino del Valdarno)</i>	14 98
Strangozzi toscani oppure risotto con tartufo nero estivo^V	37 49
Toskanische Tagliolini oder Risotto an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Sommertrüffel	
<i>Tuscan Tagliolini or risotto with truffle sauce and fresh black summer truffle</i>	
<i>Unsere Rotwein Empfehlung: Antenata 2020 (Merlot)</i>	15 104
Medaglione di manzo su crostone di pane con rucola, scaglie di pecorino e tartufo nero estivo fresco	60
Rindsmedaillon auf geröstetem Brot und Rucola, dazu Pecorino Käse und frische schwarze Sommertrüffel	
<i>Beef medallion on toasted bread and arugula, served with pecorino cheese and fresh black summer truffles</i>	
<i>Unsere Rotwein Empfehlung: Ardore 2019 (Merlot, Cabernets)</i>	8 59
Extra Tartufo 1 Gramm	5

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