

## ANTIPASTI & PRIMI

### Carpaccio di Manzo

Rinderfilet | Sautierte Pilze | Rucola | Grana  
mit schwarzem Trüffelpesto

### Bruschetta Classico

Frisch marinierte San Marzano Tomaten |  
Knoblauch | frisches Basilikum | Balsamico Glace  
mit Straciatella di Burrata +4

### Warmes Steinpilzcarpaccio

mit Trüffelöl

### Bruschetta con Gamberoni

Gegrillte marinierte Riesengarnelen  
auf geröstetem Pane della Casa

### Thunfischtartar

mit Mango und Avacado  
und Pane della casa

### Burrata aus Apulien

auf Salatbeet | Basilikumpesto |  
Pomodorini confit |  
mit Prosciutto Crudo +4

### Vitello Tonnato

zart rosa gebratenes Kalbfleisch  
auf Kapern-Thunfischsauce

### Mozzarella di Bufala

DOP aus Kampanien | auf Salatbeet |  
San Marzano Tomaten | mit Prosciutto Crudo +4

### Antipasti-Platte

für 2 Personen

Eingelegtes mariniertes Gemüse | ital. Prosciutto Crudo | Salame Piccante | Trüffelsalami  
Pancetta | Grana Padano DOP | Gorgonzola Dolce Latte | Mozzarella di Bufala | Pane della casa

CON PROSCIUTTO - zusätzlich mit 2 Prosciutto und Lardo +9

## PASTA

### Spaghetti Amatriciana

Guanciale | San Marzano Tomaten |  
Pecorino DOP | Peperoncino

### Tagliatelle Funghi Porcini

Steinpilze a'la Chef

### Linguine Straccetti di Vitello

gebratene Kalbfleischstreifen | Burrata  
geschmorte Tomaten

### Linguine ai Gamberoni

Krustentierfond | marinierte gegrillte Garnelen

### Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino DOP |  
frisch gemahlener Pfeffer

### Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Knoblauch | Olivenöl | Chili  
mit gegrillten Riesengarnelen +6

### Tortellini oder Gnocchi

Panna e Prosciutto

### Tortellini oder Gnocchi Tartufo

mit Trüffelcreme

## TAGLIERE

### Prosciutto Tradizionale

12 Monate gereift, leicht geräuchert

### Ital. Prosciutto Crudo

12 - 15 Monate gereift

### Salamino

Trüffelsalami | Spianata | Sopressa

### Genussteller

2 Prosciutto | Pancetta | Salamino | Lardo

Dazu servieren wir  
Grana, Pane della casa und Oliven

## CHEF CONSIGLIA

### Pappardelle al ragù di Capriolo é Porcini

Pasta mit Rehragout und Steinpilzen

### Tagliata di Tonno

Marinierter, kurz gegrillter Thunfisch in Sesam

### Haustrüffelnudeln

Rinderfiletspitzen | Trüffeltagliatelle  
sautierte Steinpilze

### Spaghetti Burrata

Cremige Burrata | Taggiasca-Oliven | Pomodorini  
confit | rote Zwiebeln | Basilikumblätter

### Gnocchi della casa

große Gnocchi gefüllt mit Ricotta | Trüffel

### Pappardelle con ragù di Cinghiale

Pasta mit Wildschweinragout

### Capesante "Mare e Monte"

3 Jakobsmuscheln | Lardo | Steinpilze

### Pappardelle con guancetta di manzo e riduzione al Bardolino

In Rotwein geschmorte Rindsbackerl auf Pappardelle