

## EMPFEHLUNGSKARTE

<b>Carpaccio di polpo con finferli marinati</b> <i>N</i> Oktopus Carpaccio   Marinierte Pfifferlinge <i>Octopus carpaccio   Marinated chanterelles</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Vitello tonnato</b> <i>C, D, G</i> Kalbfleisch   Thunfischcreme   Kapernäpfel <i>Veal   Tuna cream   Caper apples</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra caramellato e noci</b> <i>G</i> Rote bete Carpaccio   Karamellisierter Ziegenkäse   Walnüsse <i>Beetroot carpaccio   Caramelised goat's cheese   Walnuts</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Tagliatelle con cantarelli in salsa di vino bianco</b> <i>A1, C, G, L</i> Tagliatelle   Pfifferlinge   Weißweinsauce <i>Tagliatelle   chanterelles   white wine sauce</i> + Trüffel	<b>19,50 €</b> <b>7,00 €</b>
<b>Paccheri con rana pescatrice in salsa di vino bianco datterini</b> <i>A1, C, D, L</i> Paccheri   Seeteufel   Datterini-Weißweinsauce <i>Paccheri   Monkfish   Datterini white wine sauce</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Salmone alla griglia con verdure in salsa di zafferano</b> <i>D, G</i> Lachs vom Grill   Gemüse   Safran Sauce <i>Grilled salmon   vegetables   saffron sauce</i>	<b>28,50 €</b>
<b>Bistecca di manzo alla griglia in salsa di finferli con patate al rosmarino</b> <i>G, I</i> Rindersteak vom Grill   Pfifferlingsauce   Rosmarinkartoffeln <i>Grilled beef steak   chanterelle sauce   rosemary potatoes</i>	<b>32,00 €</b>
<b>Tiramisù al pistacchio</b> <i>A1, C, G</i> Pistazien-Tiramisù <i>Pistachio tiramisù</i>	<b>9,50 €</b>
Portion Trüffel	<b>7,00 €</b>