

SPECIALITÀ AUTUNNALE E TARTUFO BIANCO

Herbst- und Weisstrüffelspezialitäten

CREMA AI FUNGHI PORCINI <i>Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe</i>	15.80
● CROSTINI AI PORCINI <i>Geröstete Brotscheiben mit Steinpilzen und Provolonekäse</i>	16.80
● INSALATA DI FORMENTINO AUTUNNALE <i>Nüsslersalat mit geräucherten Entenbruststreifen, Trüffelöl, Balsamessig und gerösteten Nüssen</i>	22.80
AFFETTATO DI CINGHIALE CON BURRATINA <i>Geräucherter Wildschweinschinken in dünnen Scheiben geschnitten, garniert mit Burrata</i>	24.50
● CARPACCIO DI CERVO AFFUMICATO <i>Geräuchertes Hirsch-Carpaccio mit Rucola, frischen Pilzen, Pecorinokäse, Balsamessig und Trüffelöl</i>	25.50
● TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO <i>Eiernudeln mit Rahm, Parmesan und 2 gr Weisstrüffel</i>	39.50
● RAVIOLO AL CINGHIALE <i>Teigtaschen mit Wildschweinfüllung an einer Butter-Salbeisauce mit Grana Padano</i>	24.80
STROZZAPRETI CON JULIENNE D'ANATRA AI PORCINI <i>Hausgemachte Teigwaren mit geräucherten Entenbruststreifen und Steinpilz-Rahmsauce</i>	27.50
RISOTTO AL CAVOLO ROSSO E SALSICCIA DI SELVAGGINA <i>Rotkraut-Risotto mit Wildfleischwurst</i>	26.50
PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA <i>Rosa gebratene Entenbrust an einer raffinierten Orangensauce</i>	38.50
● ENTRECÔTE DI CERVO AI FUNGHI PORCINI <i>Hirschentrecôte vom Grill an einer Steinpilzsauce</i>	45.–
PIZZA D'AUTUNNO <i>Mozzarella, geräucherter Schweinschinken, Steinpilze und Burrata</i>	26.50

Bei allen Fleischgerichten servieren wir Tagliolini, Rosenkohl, Trauben und Marroni.

- **Bei diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Zusatz von frischer Weisstrüffel:
Preis pro gr CHF 10.50**

Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen folgenden Rotwein aus der Toskana:

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	
RISERVA 2014	
Sangiovese Grosso, Mammolo, Canaiolo	
Fattoria del Cerro (Montepulciano, Toscana)	
1 dl	CHF 8.90
7.5 dl Flasche	CHF 65.–