

Saisonspezialitäten

Vorspeisen

„Zuppa di Inverno“	12.00
Eierschwämmeli-Crèmesuppe garniert mit Brotcroûtons	
„Nüssli-Salat Stagionale“	14.00
Nüssli-Salat mit Gebratenem Speck und Waldpilzen	

Hauptspeisen

„Polenta al Forno“	33.00
Hausgemachte Polenta mit Waldpilzen und Käse, garniert mit Rindsfiletstücken, im Ofen überbacken	
„Risotto della Nonna“	33.00
Safran-Risotto mit Rindsfiletstreifen und grillierten Waldpilzen	
„Involtini di Vitello al Tartufo“	39.00
Kalbsschnitzel gerollt und gefüllt mit Spinat an Trüffelsauce dazu Butternudeln	
„Tagliata di Manzo“	47.00
Rindfilet Tranchen serviert mit Rucola und Parmesansplitter verfeinert mit Balsamico dazu Bratkartoffeln	
„Gnocchi Gratinati“	28.00
Gnocchi gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, mit Steinpilzen an Cherrytomaten-Trüffelcreme im Ofen gratiniert	
„Ossobuco alla Milanese“	38.00
Kalbs Haxe Mailänder Art mit Hausgemachter Polenta	
„Lunette al Tartufo“	29.00
Teigtaschen gefüllt mit Trüffel und Käse an Cherrytomatensauce garniert mit Rucola und Parmesansplittern	
Pizza Alfredo	26.00
Mit Tomaten, Mozzarella, grillierte Steinpilzen und Parmaschinken	
„Risotto all 'Indiana“	34.00
Safran-Risotto mit Peperoni, garniert mit grillierte Riesencrevetten	
„Orecchiette del Padrone“	30.00
Frische Teigwaren mit Kalbsgeschnetzeltes und Auberginen an Trüffel-Rosasaucen garniert mit Büffelmozzarella	