

Empfehlung

Vorspeise

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO

Zartes, dünn aufgeschnittenes Rinder-Carpaccio, verfeinert mit feinem schwarzer Trüffel aus der Toskana € 16,50

CACIOCAVALLO ALLA GRIGLIA CON CREMA AL LIMONE E MIELE E ANACARDI TOSTATI

Gegrillte Caciocavallo-Käse trifft auf frische Zitronencreme, edlen Honig und gerösteten Cashewkernen € 15,50

ASPARAGI VERDI AL BURRO E GRANA PADANO CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

Zart blanchierte grüne Spargel, in aromatischer Butter geschwenkt und mit gehobeltem Grana Padano vollendet, serviert mit hauchdünnem, luftgetrocknetem Rohschinken aus der Toskana € 15,50

TARTARE DI TONNO E BURRATA CON CREMA D'AVOCADO

Frischer Thunfischtartar, fein gewürzt, begleitet von cremiger Burrata auf samtiger Avocado-Creme € 17,50

Pizza/ Salat

PIZZA "SALE E PEPE" CON CHAMPIGNON E TARTUFO NERO

Steinofen-Pizza mit Mozzarella, gratiniertem Kartoffelcarpaccio, aromatischen Champignon aus dem Pfanne, Valtellina-Speck und frische schwarzem Trüffel € 19,50

INSALATONE SAMPEI

Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachs, getrocknete Tomaten und Champignon € 15,50

Fischgerichte

FILETTI D'ORATA CON CROSTA DI PATATE E TARTUFO ACCOSTATO DA PISELLI E CAROTE SALTATE IN PADELLA

Goldbrassefilets mit Kartoffelkruste und schwarzem Trüffel, begleitet von süßlichen Erbsen und Karotten € 31,50

**FILETTO DI TONNO AL SESAMO SU GUACAMOLE, CON PISELLI E
CAROTE SALTATE IN PADELLA**

Thunfisch-Steak mit Sesammantel, außen knusprig, innen zart, serviert mit hausgemachter Guacamole und frischem Erbsen und Karotten € 30,50

Fleischgericht

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON PUREA DI PATATE

*Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art, serviert mit cremiger Kartoffelpüree, verfeinert mit bestem Olivenöl und geriebene Grana Padano
€ 28,50*

**FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA CON PUREA DI PATATE
ALL'OLIO D'OLIVA E GRANA**

*Zart gebratene Kalbsleber mit aromatischem Salbei, begleitet von einem cremigen Kartoffelpüree, verfeinert mit bestem Olivenöl und geriebene Grana Padano
€ 26,50*

Nudelgerichte

FETTUCCHINE AL PARMIGIANO CON TARTUFO NERO

Frisch zubereitete Fettuccine, geschwenkt in geschmolzenem Parmigiano Reggiano und veredelt mit hauchdünnen Scheiben von edlem schwarzem Trüffel € 19,50

**CAVATELLI CON SALSICCIA, FATTA IN CASA, PORCINI E PESTO DI
RUCOLA**

Hausgemachte Pasta, mit würziger, hausgemachter Salsiccia und aromatischen Steinpilzen mit ein Hauch frischer Rucola-Pesto € 18,50

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, CON GAMBERI E MANDORLE TOSTATE

Cremiger Carnaroli-Reis mit süßlicher Kürbisnote, zarten Garnelen und einem Hauch von Röstaroma durch geröstete Mandeln € 18,50

**PANCIOTTI RIPIENI DI SCAMORZA E MELANZANE, SU CREMA DI PACHINI
CON BURRATA PUGLIESE E BASILICO**

Gefüllte Pasta mit rauchigem Scamorza und Aubergine, auf süßer Tomatencreme, abgerundet mit samtiger Burrata-Creme und frischem Basilikum € 16,50

TAGLIATELLE CON ASPARAGI, GUANCIALE E POMODORINI

Frische Bandnudeln mit knusprigem Guanciale, knackigem Spargel und süßen Kirschtomaten € 16,50

Dessert

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

Feine Cheesecake mit frischen Erdbeeren auf knusprigem Kecksboden, ein leichter und fruchtiger Abschluss € 8,50