

# MENÙ INVERNALI

## ANTIPASTI

<b>Tortellini in brodo di vitello</b> Tortellini in Kalbsbouillon	<b>14</b>
<b>Tartare di manzo al tartufo, salsa al parmigiano alla grappa e uovo in camicia</b> Rindstatar aromatisiert mit Wintertrüffel an Parmesan-Grappa-Sauce und pochiertem Ei	<b>26</b>
<b>Insalata di formentino con salsa carbonara e guanciale croccante <sup>g</sup></b> Nüsslisalat mit Carbonara-Sauce und knusprigem Guanciale	<b>19</b>

## PASTE E RISOTTI

<b>Risotto alle cime di rapa con salsa di bufala e noci caramellate <sup>v/g</sup></b> Saisonaler Stängelkohlrisotto mit getrockneten Datteltomaten, Büffelsauce und karamellisierten Nüssen	<b>29</b>
<b>Agnolotti alla piemontese, burro, salvia e sugo di carne</b> Agnolotti mit Rinds-, Schweine- und Truthahnfleischfüllung an Jus und Salbeibutter	<b>29</b>
<b>con tartufo nero</b> mit schwarzem Trüffel	<b>+6</b>
<b>Lasagna napoletana fatta in casa</b> Hausgemachte Lasagne neapolitanischer Art mit Büffelmozzarella, Ricotta, Parmesan, Hackfleisch und gehackten Eiern	<b>29</b>

## CARNE

<b>Filetto di manzo con la sua salsa e tartufo invernale</b> Rindsfilet mit Jus und Wintertrüffel, serviert mit Tagliolini	<b>49</b>
<b>Filetto di salmone alla griglia con limone, capperi e concassé di pomodoro</b> Grilliertes Lachsfilet mit Zitrone, Kapern und Tomatenconcassé, serviert mit Zitronenrisotto	<b>39</b>

v	vegetarisch
v+	vegan
l	laktosefrei
g	glutenfrei