

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

**Formaggio di capra caramellato
su carpaccio di barbabietola e noci *G, H3***
Karamellisierter Ziegenkäse | Rote Bete Carpaccio | Walnüsse
Caramelised goat's cheese | beetroot carpaccio | walnuts
17,50 €

Asparagi verdi gratinati con prosciutto di Parma *G*
Gratinierter grüner Spargel | Parmaschinken
Green asparagus au gratin | parma ham
15,50 €

Risotto con capesante e asparagi verdi *C, L, N*
Risotto | Kammuscheln | Grüner Spargel
Risotto | scallops | green asparagus
23,50 €

**Pasta ripiena con funghi porcini
in salsa al tartufo Percirone *A1, C, G***
Gefüllte Pasta mit Steinpilzen | Percirone-Trüffelsauce
Stuffed pasta with porcini mushrooms | Percirone truffle sauce
19,50 €

**Pesce spada alla griglia
con risotto in salsa di lime *D, G***
Schwertfisch vom Grill | Risotto | Limettensauce
Grilled swordfish | risotto | Lime sauce
26,50 €

**Fegato di vitello alla
veneziana con patate *A1, G, L***
Kalbsleber auf Venezianische Art | Kartoffeln
Venetian-style veal liver | potatoes
25,50 €

Tiramisù al pistacchio *G*
Tiramisù | Pistazien
Tiramisù | Pistachios
8,50 €

Extra Trüffel
7,00 €