



Winter Spezialitäten

Crema di zucca	9.50
Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl und Rahm	
Insalata Invernale	19.50
Rucola mit Parmesan, Trauben und Feigen an Balsamicoessig und Honig	
Prosciutto crudo con mozzarella di bufala	28.50
Rohschinken mit Büffelmozzarella	
Involtini di Melanzana alla Sorrentina	21.50
Auberginenroulade gefüllt mit Schinken, Mozzarella und Basilikum	
Carpaccio di Salmone Affumicato	28.50
Geräuchertes Lachscarpaccio	
Tagliatelle del Capo	26.50
Nudeln mit Safran, Krevetten und Pernod- Rahmsauce	
Risotto al Tartufo nero	26.50
Schwarzer Trüffelrisotto	
Fagottini al Tartufo	26.50
mit cremiger Füllung aus Trüffel und Ricotta an Rahmsauce	
Risotto Piemontese	26.50
Steinpilzrisotto mit Trüffel-Öl	



Medaglioni di filetto di manzo al porto	42.50
Rindsfilet-Medallions mit Portosauce und Parmesanrisotto	
Medaglioni di vitello al tartufo	41.50
Kalbs-Medallions an schwarzer Trüffelsauce und Butternudeln	
Petto di pollo alla novarese	32.00
Sautierte Pouletbrust mit schwarzer Trüffel Rahm-Sauce, Parmesan-Späne und Parmesanrisotto	
Stroganoff di manzo	41.50
Rindsstroganoff an einer Paprikarahmsauce, Peperoni und Champignon mit Trockenreis	
Filetto di Branzino ai porri	32.50
Seebarsch-Filets an einer Rahm-Lauchsauce mit Sultaninen und Trockenreis	
Gamberoni alla francese	34.50
Riesen-Crevetten an einer Rahm-Tomatensauce und Pernod, dazu reichen wir Reis	
Pizza del Piave	24.50
mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilzen und Rucola	
Pizza Davide	25.50
mit Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Rohschinken	
Pizza Miss Italia	26.50
mit Rohschinken, frischen Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Trüffelöl	
Edelweiss Teller	10.80
Vanilleglace mit gemischten Waldbeeren	