

## Tartufo-Trüffel

Versuchen Sie unsere köstlichen Gerichte mit frischen schwarzen Trüffeln direkt aus Umbrien



Als Trüffel wird eine Vielzahl knolliger, meist unterirdisch wachsender Pilze bezeichnet. Markant ist das marmorierte Fleisch im Querschnitt. Die Aussenhaut hat rindenartige Auswucherungen, deren Form, Farbe und Struktur zur Trüffelbestimmung wichtig sind. Trüffel hatte früher eine grosse Bedeutung in der ländlichen Küche, heute nun vor allem in der gehobenen Gastronomie.

<b>Zuppa cremosa di pastinaca</b> Pastinakencremesuppe mit Trüffel und Rahm	CHF	19.50
<b>Risotto al tartufo allo Chardonnay</b> Risotto mit Trüffel an Chardonnay	CHF	30.50
<b>Tagliolini fatti in casa al tartufo con tuorlo d'uovo al vapore</b> Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel und Eigelb	CHF	31.50
<b>Carpaccio di manzo al tartufo con pere fresche e olio di tartufo alla siciliana</b> Rinds-Carpaccio mit Trüffel, frischen Birnen und Trüffelöl sizilianische Art	CHF	36.00
<b>Pizza Carpaccio</b> Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Trüffel, Parmesan, Rucola, Oregano	CHF	38.50
Eine Portion Trüffel extra	CHF	10.00