# Steinpilzkarte

- 901 Cestino di porcini e parmiggiano 16,90 € In einem Parmesankörbchen servieren wir gebratene Steinpilze, dazu Trüffelpaste und 2 Scheiben Brot, aromatisiert mit Rosmarin ,2,5
- 902 Carpaccio di manzo con porcini e pepe verde
  Rindercarpaccio,
  auf einem Bett von Rucola, mit Parmesan,
  gebratenen Steinpilze und grünen Pfeffer ₁,₂,8

  18,90 €
- 903 Tagliolini Mare e Monti feine Bandnudeln, mit Muscheln und Steinpilzen, in einer Knoblauch-Kräutersauce, mit Cherrytomaten, leicht pikant ,₅
- 904 Paccheri alla forma
  Riesenmaccheroni,
  in Parmesan geschwenkt, aromatisiert mit Trüffelpaste,
  auf einem Bett von gebratenen Steinpilzen und Rucola 1,2,8
- 905 Bistecca porcini e speck
  240gr. Rumpsteak,
  auf dem Lavastein gegrillt, auf einem Bett von gebratenen
  Steinpilzen und Speckscheiben ₁,2,8



### Trüffelkarte

4001	Carpaccio Schwertfisch Schwertfisch Carpaccio, auf einem Bett von Rucola, dekoriert mit Parmesans Chips Rot Zwiebel und frischem Trüffel 1,8,5	17,90 €
4002	Tagliolini Tartufo feine Bandnudeln, in Parmesansauce mit Parmaschinken und frischen Trüffel	18,90 €
4003	Schwertfisch Filet al Tartufo Schwertfisch Filet, auf einem Bett von Parmesansauce, dekoriert mit frischem Trüffel, dazu Salzkartoffeln und Spinat 1,3,4	23,90 €
4004	Entrecòte al Tartufo Argentinisches Entrecòte, gegrillt, auf einem Bett von grüner Pfeffersauce, dekoriert mit frittiertem Rucola, mit frischem Trüffel, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Saison Gemüse,	33,90 €
4005	Filetto al Tartufo gegrilltes Rinderfilet, auf einem Bett von Rosa-Pfeffer-Erdbeer-Sauce, dekoriert mit frittiertem Rucola, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Saison Gemüse	38,90 €



#### Pfifferlinge

- 7,10 €

  Zuppa cantarelli

  Pfifferling suppe 8,a,f,j,
- Auf einem Bett von gebratenen Pfifferlingen mit roten Zwiebeln und Speck, in einer leicht pikanten Knoblauchsauce, mit Burrata Mozzarella 8.a.c.f.j.
- Tagliolini cantarelli 18,90 €

  Feine Bandnudeln,
  mit Thunfisch und frischen Pfifferlingen,
  in einer leicht pikanten Knoblauchsauce,
  mit gelben Cherrytomaten und Mandeln gebraten 1,5,8,a,f,j,i
- Spaghetti e cantarelli 16,90 €
  Spaghetti,
  mit frischen Pfifferlingen und Speck,
  in einer Ei Grana Padano-Creme (Carbonara-Art) 8,a,f,j,
- 1714 Cotolette e cantarelli 22,90 €
  Schnitzel (von Schweine) Wiener Art,
  mit frischen Pfifferlingen in Sahne-Rahm-Sauce,
  dazu Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse,

  8,a,f,j.



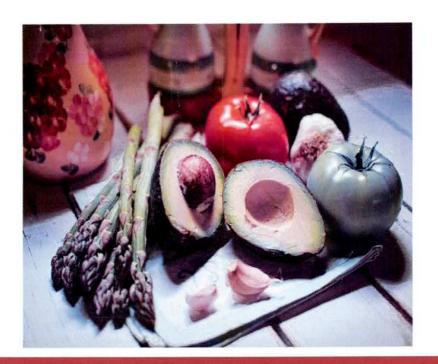
## Muschelkarte

701	Cozze vino bianco Frische Muscheln, in Weißwein 8,a,f,j,	16,50 €
702	Cozze al Pomodoro Frische Muscheln, in Tomaten Sauce 8,a,f,j	17,50 €
703	Cozze al Curry Frische Muscheln, mit Ingwer und Knoblauch in Wodka-Curry-Sauce 1,8,a,c,f,j,	17,90€
704	Impepata di Cozze Frische Muscheln und Venus Muscheln in Weiß Wein sauce mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch 1,5	<b>17,90 €</b> .8,a,f,j,i
705	Spaghetti alla Cozze Spaghetti in Knoblauch Sauce, leicht pikant, mit Muscheln in Weißwein 1,5,8,a,f,j,i	16,90 €



### Rossini karte

710	<b>Tartara di Bufala</b> Büffelmozzarella serviert auf einem Bett aus Rucola mit Avocadocreme, Mango Würfel und Hartkäse-Crostini <sub>2, 8, f</sub>	15,90€
711	<b>Strudel e Salmone</b> geräucherter Lachs mit Kräuterquark in einem Strudel aus Frischkäse und Spinat auf Ananas Carpaccio <sub>f,2, d,</sub>	17,90€
712	<b>Tagliolini Estivi</b> Feine Bandnudeln mit Cherry Tomaten und Basilikum in einer leicht pikanten Knoblauchsauce mit Grün-Weiss Spargel und frischem Thunfisch <sub>f, 2, c,d</sub>	17,90€
713	<b>Tagliatelle tricolore</b> Bandnudeln in einer Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce mit Avocado stücken und Burrata <sub>f, 2, 1</sub>	17,90€







#### Sarti Spritz

Sarti Rosa<sup>b</sup>, Prosecco\*¹¹²¹¹, Sodawasser, Limettenscheibe Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischer Blutorange 7,90 €



#### Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa<sup>b</sup>, Bitter Lemon<sup>c¹J</sup>, Grapefruitschnitz. Der mediterrane, fruchtige Spritz mit erfrischendem Bitter Lemon.

7,90 €

