

# Tartufo bianco et nero



«in vino veritas»

## weiss

<b>Doktorhaus Edition Chardonnay 2023</b> Pago de Cirsus - Navarra DO	10/75	8/56
<b>Monteverro – Vermentino 2021</b> Monteverro – Maremma - Toscana	10/75	8/56
<b>Bianco Rovere, Ticino DOC 2022</b> Guido Brivio	10/75	10.5/73
<b><u>rot</u></b>		
<b>Doktorhaus Edition Tempranillo-Syrah 2021</b> Gran Sello - de la Tierra Castilla-la Mancha	10/75	9.5/66.5
<b>Barolo 2019</b> Diego Conterno	10/75	12.6/88
<b>Ripasso Valpolicella Classico Speri 2020</b> Speri	10/75	10/70.5

«tartufato dalla cucina»

## Vorspeisen

Getrübefelte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit schwarzem Trüffel	14
Tagliolini an Trüffelrahm mit gebratener Entenleber	29
Cannelloni gefüllt mit Trüffel-Ricotta und Blattspinat an feiner Rahmsauce	22
Rahmspinat mit Spiegelei und weissem Trüffel	26.00

## Hauptgerichte

Tagliolini an Trüffelrahm und gebratener Entenleber	52.00
Trüffelrisotto mit frischem Spinat, Oliven & Dörrtomaten	45.00
Cannelloni gefüllt mit Trüffel-Ricotta an feiner Rahmsauce	39.00
Kalbs-Hackbraten mit Rahmsauce getrübefelter Kartoffelstock & Gemüse	42.00
Kalbsschnitzel mit Trüffel-Rahmsauce, weisser Trüffel, Prosecco-Risotto & Gemüse	55.00
Rindsfilet (200g) Trüffeljus, schwarzer Trüffel, Tagliolini & Gemüse	59.00
Zusätzlich frischer schwarzer Trüffel	pro Gramm 7.50
Zusätzlich frischer weisser Trüffel	pro Gramm 12.00