

# Specialità ai Porcini

## VINO ROSSO CONSIGLIATO

<b>MARZIENO RAVENNA ROSSO IGT</b>	1 dl	8.9
Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	65
Fattoria Zerbina, Emilia-Romagna		

## ANTIPASTI

<b>CREMA AI FUNGHI PORCINI</b>		16.5
Hausgemachte Steinpilzcremesuppe		

<b>INSALATA DI FORMENTINO CON FUNGHI PORCINI</b>		18.5
Nüsslersalat mit Steinpilzen, Trüffelöl, Balsamessig, Brotcroûtons		

<b>POLENTA CON FUNGHI PORCINI</b>		22.5
Grillierte Polenta mit sautierten Steinpilzen, Trüffelöl, schwarzem Trüffel		

## PRIMI

<b>QUADRONI AI PORCINI CON BURRO E SALVIA</b>		28.5
Teigtaschen mit Steinpilzfüllung	klein	26.2
an einer Salbeibuttersauce		

<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>		28.5
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen	klein	26.2

## SECONDI

<b>SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI</b>		45
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen, serviert mit Tagliatelle		

<b>TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI</b>		52
Rindsentrecôte vom Grill mit sautierten Steinpilzen, Parmesanscheiben, Trüffelöl und schwarzem Trüffel, serviert mit Polenta		

## PIZZA

<b>DEL PASSATORE</b>		28.5
Mozzarella Fior di Latte, Stracchinokäse, Hinterschinken, Steinpilze, Weisstrüffelöl		