

M ● Z Z A M O

Piatti di Entrata

- Uovo in camicia al tartufo nero** 15,50
Pochiertes Ei | schwarzer Trüffel | Blätterteig | Lauch | Portweinreduktion
- Brioche al Taleggio e Roastbeef** 22,50
Brioche mit geschmolzenem Taleggio | Roastbeef | Birnen-Chutney | Trüffelöl

Zuppa

- Crema di Carote** 10,50
Karottencreme Suppe | Kurkuma | Taleggio | gepufftem schwarzreis

Primi Piatti

- Spaghetti Carbonara** 18,50
klassische Zubereitung | Guanciale | Eigelb | Pecorino
- Risotto ai Porcini secchi** 20,50
Risotto | getrocknete Steinpilze | Kräuter Pesto | geröstete Haselnüsse
- Tagliolini I Tartufo Nero** 24,50
Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel

Secondi Piatti Pesce

- Branzino alla Griglia** 26,50
Wolfsbarsch im Ganzen | junge Kartoffeln | Spinat
- Polpol alla griglia** 28,50
Oktopus | Salsa verde | Kichererbsen Mousse | knackige Schwarzkohl

Secondi Piatti Carne

- Coscia di Pollo ripiana** 26,50
ausgelöste Hähnchenschenkel | karamellisierte rote Zwiebeln- Pflaumen
Füllung | Kräuter Jus | Selleriepüree | Karotten
- Schiena di Vitello** 32,50
Kalbslende | Pinienkern- Parmesan Kruste | Rosmarin Jus | Kartoffelgratin |
Rosenkohl

Pizza

- Pizza aglio olio e Scampi** 19,50
Aglio Olio | Garnelen | Petersilie | gezupfte Burrata | Peperoncino

Dolce

- Crème Caramel con pera al vapore** 10,50
Karamellisierte Crème | gedämpfte Birne | Schokoladen- Chili Crumble |
schwarze Johannisbeer- Sorbet