

Ristorante  
*La Pergola*  
*il tartufo*

*Antipasti*

01. Carpaccio al filetto di bisonte con scaglie di tartufo nero 32.50

FILET AUS BISON VERFEINERT MIT GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN

02. Occhio di bue con pane grigliato e scaglie di tartufo nero 25.50

SPIEGELEIER SERVIERT MIT GRILLIERTEM BROT UND GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN

*Primi piatti*

01. Tagliolini malgamati con burro e tartufo con parmigiano reggiano 29.50

DÜNNE BANDNUDELN IN BUTTER GESCHWENKT MIT TRÜFFEL UND PARMESAN

02. Ravioli ripieni con maialino nero e mele anurie alla crema di tartufo 30.50

GEFÜLLTE RAVIOLI MIT SCHWARZEM SCHWEINCHEN UND APFEL AN EINER TRÜFFELCREME SAUCE

*Secondi piatti*

01. Scaloppine di vitello alla crema di tartufo 48.50

KALBSSCHNITZEL AN EINER TRÜFFELCREME SAUCE

02. Filetto di Manzo Black Agnus in salsa di fontina e scaglie di tartufo nero 53.00

BLACK AGNUS RINDSFILET AN EINER FONTINACREME SAUCE MIT FRISCHEN TRÜFFELNCREME SAUCE

GENIESSEN  
WOHLFÜHLEN