

❖ LA STAGIONE DEI FUNGHI E DEL TARTUFO ❖

Die Pilz- und Trüffelsaison



L'arrivo della stagione dei funghi e del tartufo porta con sé sapori intensi e autentici, protagonisti indiscussi della nostra cucina autunnale. Questi ingredienti pregiati vantano una lunga storia e numerose curiosità che li rendono ancora più speciali.

Mit dem Einzug der Pilz- und Trüffelsaison entfalten sich intensive, unverfälschte Aromen – die wahren Stars unserer herbstlichen Küche. Diese edlen Zutaten verbinden Tradition mit Raffinesse und machen jeden Genussmoment besonders.



TARTUFO – TRÜFFEL

SCOPRITE NEL MENU | *ENTDECKEN SIE IM MENU*

I nostri chef consigliano di arricchire questi piatti con tartufo, selezionato al momento e servito al peso, secondo la disponibilità

Unsere Köche empfehlen, diese Gerichte mit frisch ausgewähltem Trüffel zu verfeinern. Der Trüffel wird nach Gewicht berechnet, je nach Verfügbarkeit

Tartufo bianco 1g al prezzo del giorno | *Weisser Trüffel 1g zum Tagespreis*

LA NOSTRA PROPOSTA | *UNSERE EMPFEHLUNG*

Tagliolini o risotto al burro e Parmigiano
Tagliolini oder Risotto mit Butter und Parmesan

19 | 25

+ Tartufo bianco 1g al prezzo del giorno | + *Weisser Trüffel 1g zum Tagespreis*



FUNGHI PORCINI - STEINPILZE

SCOPRITE NEL MENU | *ENTDECKEN SIE IM MENU*

I nostri chef suggeriscono di esaltare questi piatti con deliziosi funghi porcini freschi
Unsere Köche empfehlen, diese Gerichte mit frischen, köstlichen Steinpilzen zu verfeinern

Funghi porcini freschi trifolati
Frische sautierte Steinpilze

29 | 34

LA NOSTRA PROPOSTA | *UNSERE EMPFEHLUNG*

Tagliolini o risotto con funghi porcini
Tagliolini oder Risotto mit Steinpilzen

31 | 36

eat more of what makes you happy.