











## [VORSPEISEN]

BRUSCHETTA CLASSIC 	3.8
GERÖSTETES CHIABATA BROT (1 SCHEIBE)   TOMATEN   KNOBLAUCH   BASILIKUM	
BRUSCHETTA MIT ANTIPASTI 	5.1
GERÖSTETES CHIABATA BROT (1 SCHEIBE)   KNOBLAUCH   PARMESAN	
BRUSCHETTA MIT GRAVED LACHS	6.1
GERÖSTETES CHIABATA BROT (1 SCHEIBE)	
BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN 3Stk.   SCHAFSKÄSE FÜLLUNG   SALATBOUQUET 	9
KRÄUTER-JOGHURT	
GEBRATENER SCHAFSKÄSE 	11.7
ZWIEBELN   KNOBLAUCH   SALATBOUQUET	
RINDERCARPACCIO   CHAMPIGNONS (EINGELEGT)   RUCOLA   PARMESAN	19.2
OLIVENÖL   ZITRONE   KNOBLAUCH   ACETO BALSAMICO	
RINDERCARPACCIO   <i>FRISCHER TRÜFFEL</i>	26.8
TRÜFFELÖL   PARMESAN   FLEUR DE SEL	
RINDERTATAR CLASSIC 120G HANDCUT	22.9
PARMESAN   GURKE   SARDELLENFILET   EIGELB   ZWIEBEL	
ROTE-BEETE CARPACCIO   GETRÜFFELT 	16.9
SCHAFSKÄSE   WALLNUSS   TRÜFFELÖL	
ZIEGENKÄSE GEBRATEN   TRÜFFELHONIG 	19.1
<i>FRISCHER TRÜFFEL</i>   OBST	
„ARANCINI“ GEFÜLLTE REISBÄLLCHEN 2 STK. 	13.6
MOZZARELLA   PARMESAN   KÄSEFONDUE	
KLEINER BUNTER SALAT 	6
BALSAMICO-OLIVENÖL-DRESSING NACH ART DES HAUSES	
VORSPEISEN VARIATION NACH ART DES HAUSES AB 2 PERSONEN	p.p. 17.9

## [SUPPEN]

PIKANTE TOMATENSUPPE   MANDELN   PESTO 	7.4
MINISTRONE   FRISCHEM GEMÜSE   KNOBLAUCH   PARMESAN 	8.1
KLARE STEINPILZSUPPE „TOSKANISCHE ART“	9.2
WURZELGEMÜSE   KNOBLAUCH   PARMESAN	

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT TRÜFFEL

DA ALLE SPEISEN FÜR EUCH FRISCH ZUBEREITET WERDEN, KANN ES GELEGENTLICH ZU

WARTEZEITEN KOMMEN.

WIR DANKEN FÜR EUER VERSTÄNDNIS UND WÜNSCHEN EUCH EINEN KULINARISCH ANGENEHMEN

AUFENTHALT.



EUER TRÜFFEL TEAM

 = VEGETARISCH


## [Pinsa alla Romana]

HERVORRAGEND ZUM TEILEN






HALB | GANZ

Pinsa Salami   Champignons Tomatensoße   Knoblauch   Fior di Latte     Tomate	11.2   18.4
Pinsa Gemüse   Schafskäse 	11.4   18.8
Tomatensoße   Knoblauch   Fior di Latte   Tomate	
Pinsa Parmaschinken   Rucola   Parmesan Tomatensoße   Knoblauch   Fior di Latte   Tomate	12.2   19.4
Pinsa Trüffel 	17.4   29.8
Trüffel 's TrüffelsöÙe   Fior di Latte   Tomate Parmesan   <i>FRISCHER TRÜFFEL</i>	

## [SALAT]

GroÙer Salat mit Blattsalaten der Saison 	13
Gurke   Tomate   Möhre   Rote Zwiebel   Paprika   Balsamico-Olivenöl-Dressing nach Art des Hauses	
Cesar Salat Croutons   Cherry Tomaten   Thunfisch-Sardellen-Dressing   Parmesan	15.9

## [NUDELN]

Spaghetti Aglio e Olio (SCHÄRE) 	10.9
Chili   Frische Tomaten   Lauchzwiebeln	
Spaghetti TomatensoÙe   Zucchini (SCHÄRE) 	12.9
Chili   Frische Tomaten   Lauchzwiebeln	
Casarecce   TomatensoÙe   Pesto 	13.1
Knoblauch   Frische Tomaten   Lauchzwiebeln	
Casarecce in feiner GorgonzolasoÙe 	14.9
Knoblauch   Frische Tomaten   Lauchzwiebeln	
Fettuccine in feiner TrüffelsoÙe 	26.9
Mit Parmesan   <i>FRISCHER TRÜFFEL</i>	

## [VEGETARISCH]

Gefüllte Aubergine (GEHT AUCH VEGAN) 	16.7
SchafskäÙe   Paprika   Tomate   Knoblauch   TomatensoÙe	
Zweierlei Tomaten Risotto „PIKANT“ 	20.7
Getrocknete Tomaten   Cherry Tomaten   Parmesan	

## WÄHLT EUER TOPPING

-Lammfilet ca. 120g	+15	-Rinderstreifen ca. 120g	+14
-Garnele 5Stk	+14	-Hähnchenbrust ca. 120g	+9

## [SCHWEIN]

SCHWEINESCHNITZEL   PIKANTE TOMATENSOBE   OLIVEN GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	18.9
SCHWEINESCHNITZEL   ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	19.9
SCHWEINESCHNITZEL   STEINPILZ-TRÜFFELSOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	25.3
SCHWEINERÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT TOMATENSOBE   GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	21.6
SCHWEINEMEDAILLONS   WEIßWEIN-GORGONZOLASOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	24.5
SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL   STEINPILZ-TRÜFFELSOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	29.8

## [RIND]

RINDERLEBER   SALBEIBUTTER KARTOFFELPÜREE   SALAT	19.2
RUMPSTEAK CA.220 GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	26.1
RINDERFILET CA.220G GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	32.7

### WÄHLT EUER TOPPING

-KRÄUTERBUTTER	+2	-PFEFFERSOBE	+5
-WEIßWEIN-GORGONZOLASOBE	+6	-TOMATENSOBE	+4
-PORTWEIN-TRÜFFELJUS	+9	-STEINPILZ-TRÜFFELSOBE	+8
-FRISCHER TRÜFFEL	+10		

## [GEFLÜGEL]

HÄHNCHENBRUST   PIKANTE TOMATENSOBE   OLIVEN GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	19.2
HÄHNCHENBRUST   WEIßWEIN-GORGONZOLASOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	22.9
HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT RUCOLA UND GETROCKNETEN TOMATEN WEIßWEINSOBE   FETTUCCINE   SALAT	24.5

## [KALB]

KALBSLEBER „BERLINER ART“ (GESCHMORTE ZWIEBEL & APFEL) KARTOFFELPÜREE   SALAT	27.5
WIENER SCHNITZEL (ORIGINAL) VOM KALB PREISELBEEREN   GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	28.4
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA   SALBEI   PARMASCHINKEN WEIßWEIN-LIMONENSOBE   GEBRATENE KARTOFFEL   SALAT	29.5
KARTOFFELGRATIN/KARTOFFELPÜREE STATT GEBRATENE KARTOFFELN	+3

## [Lamm]

LAMMFILET   ROTWEIN -ROSMARINJUS GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	29.9
LAMMFILET   PIKANTE TOMATENSOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	27.9
LAMMFILET   PORTWEIN-TRÜFFELSOBE <i>FRISCHER TRÜFFEL</i>   GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	41.5
LAMMHAXE 6 STUNDEN GESCHMORT   LAMMJUS KARTOFFELPÜREE   SALAT	28.9

## [Fisch]

LACHSFILET   WEIßWEIN-DIJONSENFSOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	26.8
ROTZUNGENFILET   ZITRONEN-KAPERNSOBE GEBRATENE KARTOFFELN   SALAT	24.4
7 GARNELEN AUS DER PFANNE IN PIKANTER TOMATENSOBE MIT KARTOFFELN   OLIVEN   KNOBLAUCH   KAPERN	25.7

## [KINDERGERICHTE BIS 12 JAHRE]

NUDELN (160 g)   TOMATENSOBE 🌱	7.2
HÄHNCHENSCHNITZEL KETCHUP ODER MAYO   GEBRATENE KARTOFFELN	12.1
HÄHNCHENBRUST GEBRATEN KETCHUP ODER MAYO   GEBRATENE KARTOFFELN	11.3
4 FISCHSTÄBCHEN KETCHUP ODER MAYO   GEBRATENE KARTOFFELN	9.9

## [DESSERT]

HAUSGEMACHTES-SORBET   PROSECCO AUFGEFÜLLT	9.5
ZITRONENEIS-SORBET   PROSECCO AUFGEFÜLLT	8.5
HAUSGEMACHTES TIRAMISU   FRISCHES OBST	11.5
CRÈME BRÛLÉE	7.5
MOUSSE AU CHOCOLAT IM GLAS   HIMBEERPÜREE   FRISCHES OBST	5.5
FRISCHER OBSTSALAT   VANILLEEIS	12.5
KUGEL EIS (VANILLE   SCHOKOLADE   ERDBEERE   ZITRONE   WALNUSS)	3
AFFOGATO AL CAFFÈ (VANILLEEIS   ESPRESSO LUNGO)	6
AFFOGATO AL CAFFÈ BESCHWIPST(VANILLEEIS   ESPRESSO LUNGO   AMARETTO)	9.5
PORTION SAHNE	2