



DAL FABBRO

RISTORANTE • ENOTECA

Vorspeisen

Antipasti del capo	22,50€
Burrata mit marinierten Feigen, Feldsalat und Trüffelhonig	15,50€
Rote-Bete Carpaccio mit Ziegenkäse & Feldsalat	15,50€
Vitello tonnato	16,50€
Calamari vom Grill mit Wildkräutersalat	24,50€
Carpaccio vom Rind alla Cipriani	18,50€
Wildkräutersalat mit Gambas und Mango-Chili Dressing	16,50€
Pfifferlings-Trifolati	15,50€

Pasta

Spaghetti mit Salsiccia und Trüffelbutter	18,50€
Rote-Bete Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen	15,50€
Fettuccine mit Hummer und Gambas in Hummersauce	32,50€
Casarece mit Kalbsragout	16,50€
Tagliatelle mit frischen Trüffeln	26,50€
Fusilli mit Hähnchenbrust in Gorgonzola	16,50€
Spaghetti mit Pfifferlingen	18,50€
Pasta mista del capo für zwei	p.P 22,50€

Carne & Pesce

Tagliata vom Entrecôte mit Gorgonzolasauce	29,50€
Rinderfilet mit Rotweinsauce	34,50€
Doradenfilet unter der Pinienkern kruste mit Trüffelcreme	24,50€
Fang des Tages	24,50€

Beilagen-Auswahl: getrüffelte Kartoffelpüree, Möhren, Broccoli, Zuckerschoten, Pfifferlinge, bunter Salat **jeweils Pro Portion** 5,50€
Auf Nachfrage

Pinsa

Pinsa mit Burrata und frischen Trüffeln	24,50€
Pinsa mi San Daniele Schinken, Rucola & Parmesan	18,50€
Pinsa mit Gambas, Cherry Tomaten & Wildkräutersalat	18,50€
Pinsa mit Nduja (Scharfe kalabrische Wurst) und grünem Spargel	15,50€
Pinsa Margherita	12,50€