

# tempo di funghi

## VORSPEISEN & MEHR

### **Porcini Trifolati** 10,50

gebratene Steinpilze mit Rosmarin, würzigem Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola im Parmesannest

### **Cantarelli Trifolati** 10,50

gebratene Pfifferlinge mit Salbei, würzigem Parmaschinken, Ziegenkäse und Rucola im Parmesannest

### **Tagliolini ai Porcini** 9,50

hausgemachte dünne Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten, Parmaschinken und Parmesan  
als Hauptgericht 14,50

### **Tagliolini al Tartufo** 9,00

hausgemachte dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert  
als Hauptgericht 15,50

## HAUPTGERICHTE

### **Medaglioni ai Porcini** 15,50

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln

### **Medaglioni ai Cantarelli** 15,50

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in Sahnesauce, serviert mit Gemüse und kleinen Kartoffeln

### **Paillard di Vitello ai Porcini** 18,50

dünn geschnittener, gegrillter Kalbsrücken mit gebratenen Steinpilzen und kleinen Kartoffeln

### **Carré d'Agnello ai Cantarelli** 21,50

Lammkarree-Medaillons mit Rosmarin im Lammsud, mit gebratenen Pfifferlingen und kleinen Kartoffeln

### **Black Angus Entrecôte alla Griglia** 23,50

nordamerikanisches schön marmoriertes Black Angus Entrecôte vom Grill, serviert mit gebratenen Steinpilzen und kleinen Kartoffeln