

## TRÜFFEL MENU

4 Gänge für alle gleich

— 65 —  
EURO

*Bei 63° gekochtes Ei, Parmesanmousse, Trüffel*

*Spaghetti mit Zucchini und Trüffel*

*Perlhuhnbrust, Topinamburpüree, Trüffel*

*"Bossolà" typischer fluffig Sauerteigkuchen und Kumquat-Zabaione*

## SÜSSWASSER MENU

4 Gänge für alle gleich

— 46 —  
EURO

*Zitrusfrüchten-marinierte Forelle, Citronette aus grünem Apfel*

*Muschelförmige Nudeln mit Saibling und Gebraten Brösel*

*Hecht nach Portesina-Art (Kapern, Sardellen, Petersilie) mit Storo Polenta*

*Zitronensorbet und Obstsuppe der Saison*

*Diese Menüs sind ohne Getränke  
und Das Gedeck wird nicht berechnet.*

### VORSPEISEN

*"Vitello tonnato" - Kalbfleisch mit Thunfischsauce 18 €*

*"Baccalà mantecato" - Kabeljau nach Venezianischer Art mit Tomaten-Salat 20 €*

*Zitrusfrüchten-marinierte Forelle und Citronette aus grünem Apfel 19 €*

*Bei 63° gekochtes Ei, Parmesanmousse, Trüffel 21 €*

*Rindertartar, schwarze Knoblauchmayonnaise und Gebratene Linsen 20 €*

### ERSTE GÄNGE

*Grieß-Gnocchi auf römische Art mit Entenragout 18 €*

*Spaghettoni mit Zucchini und Trüffel 23 €*

*Erbsencreme und Burrata 16 €*

*"Conchiglie", Muschelförmige Nudeln, mit Saibling und Gebraten Brösel 19 €*

*Makkaroni, Tomaten Soße, schmackhaftem "Bagoss" Gebirgskäse und ligurischen Oliven 18 €*

### HAUPTGERICHTE

*Fritierter und marinierter Gardasee Felchen mit ihr süß-saurem Gemüse 23 €*

*Gegrillter Oktopus, sautierter Spinat, Sauce Hollandaise 25 €*

*Perlhuhnbrust, Topinamburpüree, Trüffel 26 €*

*Pluma vom iberischen Schwein, Kartoffelmousse, Teriyaki-Sauce 25 €*

*Gegrilltes Roastbeef, Bratensoße, Bratkartoffeln 25 €*

*Hecht nach Portesina-Art (Kapern, Sardellen, Petersilie) mit Storo Polenta 24 €*

...

*Typischer Aufschnitt hausgemacht mit eingelegtes Gemüse nach Gärtnerin Art 19 €*

*Unsere Auswahl an Käse 19 € (halbe Portion 12 €)*

### DESSERT

*"Bossolà" typischer fluffig Sauerteigkuchen und Kumquat-Zabaione 9 €*

*Kokosnuss Kaviar und Passionsfrucht 9 €*

*Brot, Schokolade und pralinierte Haselnüsse 9 €*

*Madagaskar-Vanille-Parfait mit Kaffee 9 €*

*Zitronensorbet und Obstsuppe der Saison 9 €*

**Alle frischen Nudeln auf der Speisekarte sind hausgemacht - Gedeck 3,5 €**

**Im Falle von Allergien oder Intoleranz, bitten wir Sie uns umgehend zu informieren und eine Kopie der Speisekarte mit detaillierten Allergenen anzufragen.**  
Die Osteria wendet eine eigene Prozedur für die Verarbeitung der Allergene an laut den Bestimmungen CE 1169/2011, einige Produkte werden von uns mit einer Temperatur von - 35 ° abgeschreckt, um sie sicher zum rohen Verzehr anbieten zu können Reg.(CE) 853/200