

## Trüffelkarte / *Truffles*

<b>Spiegeleier im Trüffelöl gebraten</b> <i>Eggs fried with truffle oil</i>	12.80
<b>Carpaccio mit Trüffelcreme</b> <i>Carpaccio with truffle cream</i>	VS 27.80 / HG 34.80
<b>Miesmuscheln an Weisswein-Tomatensauce</b> <i>Mussels on white wine sauce with tomato cubes</i>	VS 24.80 / HG 29.80
<b>Tagliarini an getrüffelter Rahmsauce</b> <i>Tagliarini with truffled cream sauce</i>	VS 24.80 / HG 29.80
<b>Canelloni gefüllt mit Ricotta und Trüffelrahmsauce</b> <i>Canelloni stuffed with ricotta and truffle cream sauce</i>	28.80
<b>Brasato Ravioli an Trüffelsauce</b> <i>Braised ravioli and truffle sauce</i>	32.80
<b>Kalbsschnitzel an Trüffelcremesauce mit Risotto und Romanesco</b> <i>Veal cutlet in truffle cream sauce with risotto and Romanesco</i>	49.80
<b>Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Röstikroketten</b> <i>Veal steak in morel cream sauce and rösti croquettes</i>	54.80
<b>Rindsfilet an Trüffelcremesauce mit Tagliarini und Broccoli</b> <i>Beef fillet in truffle cream sauce with tagliarini and broccoli</i>	59.80
<b>Rindsentrecôte mit gebratenen Steinpilzen dazu Grappariso</b> <i>Beef entrecote with porcini mushrooms and grappa risotto</i>	54.80
<b>Gehobelter weisser Trüffel pro Gramm</b> <i>Chopped white truffles per gram</i>	9.80
<b>Schokoladentrüffel an Mascarponecrème</b> <i>Chocolate truffles with mascarpone cream</i>	14.80

Unsere Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

**En Guete wünscht Ihnen das Romantica Team**