

# NOS CLASSIQUES

## Les Entrées

### Cappelletti in Brodo

Consommé aux Cappelletti  
- Kraftbrühe mit gefüllten Cappelletti  
- Consomme with Cappelletti

1	3	5	7	9
---	---	---	---	---

### Minestrone Casareccio

Potage de Légumes – Minestrone  
- Italienische Gemüsesuppe – Minestrone  
- Vegetable Soup

1	3	5	9
---	---	---	---

### Carpaccio di Manzo su Insalata

Aromatizzata all'Aceto Balsamico  
Carpaccio de Bœuf sur Salade au Vinaigre Balsamique  
- Rinder Carpaccio auf Salat, Balsamico Essig  
- Beef Carpaccio on Salad with Balsam Vinaigrette

5	7
---	---

### Insalata Pomodoro e Mozzarella

Salade de Tomate et Mozzarella  
- Tomatensalat mit Mozzarella  
- Tomato Salad with Mozzarella

5	7
---	---

### Antipasti della Casa

Assiette d'Antipasti Maison  
- Italienischer Antipasti Teller  
- Home made Antipasti Plate

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

## Les Viandes

### Saltimbocca della Casa

Escalope de Veau au Jambon de Parme et Sauge  
- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei  
- Veal Escalope with Parma Ham and Fresh Sage

1	5	7	9	12
---	---	---	---	----

### Tagliata di Filetto di Manzo alla Griglia con Rucola

Tagliata de Filet de Bœuf Grillé sur Salade de Roquette  
- Tagliata – Gegrilltes Rinderfilet mit Rucicola-Salat  
- Tagliata – Grilled Beef Fillet with Rocket Salad

5	7
---	---

### Ossobuco della Casa

Jarret de Veau Maison  
- Ossobuco (Scheiben von geschmorter Kalbshaxe) mit Tomatensauce  
- Ossobuco (veal Knuckle) with Tomato Sauce

1	5	7	9	12
---	---	---	---	----

### Scaloppina alla Milanese

Escalope de Veau Panée  
- Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art  
- Breaded Veal Escalope Milanese Style

1	3	5	7
---	---	---	---

## Liste des Allergènes

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs

## Les Poissons

### Scampi e Capesante al Brandy, Risotto ai Spinaci

Marmite de Scampi et St. Jacques Flambé au Brandy,  
Risotto aux épinards

- Fischtöpfchen mit Scampis und Jacobsmuscheln,  
Brandy, Risotto mit Spinat
- Scampis and Scalops in Casserole, Risotto with Spinach

1	2	4
7	9	12

### Filetti di Orata alla Griglia con Dadolata di Pomodoro e Basilico

Filet de Dorade Grillé à la « Dadolata » de Tomate et Basilic

- Gegrillte Goldbrasse mit Tomatenwürfeln und Basilikum
- Grilled Sea Bream Fillet with Tomato and Basilic

1	4
---	---

## Les Pâtes Maison

### Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti à l'Ail, Huile d'Olive et Piments

- Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili-Schoten
- Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chilli Peppers

1	3	5
---	---	---

### Cappelletti Boscaiola

Cappelletti au Jambon, Champignons et Crème

- Gefüllte Teigtaschen in Rahmsauce, Schinken und Pilze
- Cappelletti with Ham, Mushrooms and Cream

1	3	5	7	9
---	---	---	---	---

### Spaghetti al Pomodoro e Basilico

Spaghetti Tomate et Basilic

- Spaghetti mit Basilikum und Tomatensauce
- Spaghetti with Tomato Sauce and Basil

1	3	5
---	---	---

### Ravioli di Ricotta e Spicaci in Salsa Rosa

Ravioli Ricotta et Epinards, Sauce Rose

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, rosa Sauce
- Ravioli Stuffed with Ricotta and Spinach

1	3	5	7
---	---	---	---

### Tagliatelle con Verdure alla Griglia

Nouilles aux Légumes Grillés

- Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse
- Italian Noodles with Grilled Vegetables

1	3	5
---	---	---

### Lasagne al Forno

1	3	7	9	12
---	---	---	---	----

### Cartoccio di Tagliolini ai Frutti di Mare

Tagliolini aux Fruits de Mer en Papillote

- Bandnudeln mit Meeresfrüchten  
in Folie
- Italian Noodles with Seafood in Paper Casing

1	2	3	5
7	9	14	

### Spaghetti alla Carbonara

1	3	5	7	9
---	---	---	---	---

### Piatto Misto di Paste Fatte in Casa

Assortiment de Pâtes Fraîches Maison

- Gemischte hausgemachte Teigwaren
- Mixed Homemade Pasta

1	3	5	7	9
---	---	---	---	---

## Liste des Allergènes

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs

# FESTIVAL DE LA TRUFFE

## Liste des Allergènes

### Les Entrées

#### Vellutata di Crostacei di Fiume e Spinaci, Tartufo Nero

Velouté de Crustacés et Gnochetti de Ricotta et Epinards, Truffe Noire

- Cremesuppe von frischen Krustentieren, Ricotta-Spinat-Gnochetti an schwarzem Trüffel
- Creamsoup of Fresh Crustacean with Ricotta-Spinach-Gnochetti, Black Truffle

1	2	3	4
7	9	12	

#### Polpa di Granchio e Orata Rosa, Salsa di Avocado e Tartufo Nero, Pomodori Secchi, Insalata di Rucola

Remoulade de Chair de Crabe et Dorade Rose Marinée, Mousseline d'Avocat à la Truffe Noire, Tomate Séchée, Salade Roquette

- Remoulade von Krabbenfleisch und mariniertem Kaiserbarsch, Avocadocreme an schwarzem Trüffel, getrocknete Tomaten und Rucola-Salat
- Remoulade of Crabmeat and Marinated Red Bream, Avocadocream with Black Truffle, Dried Tomatoes, Rocket Salad

1	2	3	4
9	10	12	

#### Terrina di Fegato Grasso al Tartufo Nero

Foie Gras à la Truffe Noire Cuit en Terrine

- Gänselleber-Terrine an schwarzem Trüffel
- Gänselleber-Terrine an schwarzem Trüffel

1	3	7	9	12
---	---	---	---	----

#### Medaglioni di Coda di Manzo, Puré di Ricotta al Tartufo Nero, Bastoncini di Polenta e Castagne, Sughetto alla Senape e Miele

Rosace de Médallions de Queue de Bœuf aux Eclats de Marron, Crème de Ricotta à la Truffe Noire, Bâtonnets de Polenta, Jus de Bœuf Emulsionné au Miel et Moutarde

- Ochsenschwanzmedaillons mit Ricotta-Creme an schwarzem Trüffel, Polenta-Stäbchen, Maronen-Splitter, Emulsion aus Rindfleischsaft, Honig und Senf
- Ox Tail Medallions with Ricotta-Cream and Black Truffle, Polenta Sticks, Chestnuts Shards and Emulsion of Beef Gravy, Honey and Mustard

1	7	9	10	12
---	---	---	----	----

### Les Poissons

#### Filetto di Rana Pescatrice e Scampi in Coccio, al Mascarpone e Tartufo Nero, Verdure di Stagione, Risotto al Parmigiano

« Coccio » de Filet de Lotte et Scampis, Jus de Cuisson Lié au Mascarpone et Lamelles de Truffe Noire, Bouquet de Légumes de Saison, Risotto au Parmesan

- Seeteufelfilet und Scampis im Tontopf, Fischsud mit Mascarpone gebunden, Späne von schwarzem Trüffel, Saison-Gemüse, Parmesan-Risotto
- Fillet of Anglerfish and Scampi, Fish Stock Liaisoned with Mascarpone, Slices of Black Truffle, Seasonal Vegetables, Parmesan-Risotto

1	2	4
7	9	12

#### Merluzzo a Forno, Mousseline di Zucca, Gratin di Pastinaca, Vellutata di Piselli al Tartufo Nero

Dos de Cabillaud, Mousseline de Potiron, Gratin de Panais Monté en « Lasagne », Fin Velouté de Petits Pois à la Truffe Noire

- Kabeljau-Rücken mit Kürbispüree, Pastinaken-Gratin und Erbsencremesauce an schwarzem Trüffel
- Cod Back, Mashed Pumpkin, Parsnips-Gratin and Peas-Creamsauce with Black Truffle

1	2	4
7	9	12

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs

## Les Viandes

### Stufato di Galletto con Porcini, Salsa al Pinot Grigio di Sicilia e Tartufo Nero, Verdure di Stagione, Patate Fondenti

1	7	9	12
---	---	---	----

Cocotte de Coquelet Fermier aux Cèpes, Sauce au Pinot Grigio Sicilien Parfumée à la Truffe Noire, Légumes Divers de Saison, Pommes de Terre Fondantes

- *Freilandhähnchen mit Steinpilzen im Schmortopf, Sauce an Pinot Grigio und schwarzem Trüffel, Gemüse der Saison und Schmelzkartoffeln*
- *Farmer's Cockerel with Ceps in Cocotte, Pinot Grigio-Sauce with Black Truffle, Seasonal Vegetables and Fondant Potatoes*

### Filetto di Manzo alla Rossini, Gallette di Patate e Spinaci, Salsa al Montepulciano e Tartufo Nero

1	7	9	12
---	---	---	----

Filet de Boeuf Façon Rossini (au foie gras) sur Galette de Pommes de Terre et Epinards, Fond Réduit au Montepulciano de Sicile et Truffe Noire

- *Rinderfilet nach Rossini Art mit Gänseleber auf Kartoffel-Spinat-Puffer, Sauce an Montepulciano und schwarzen Trüffeln*
- *Beef Filet Rossini Style (with Foie Gras) on Potato-Spinach-Galette, Montepulciano Wine Sauce with Black Truffle*

## Nos Pâtes Faites à la Main

### Tagliolini al Tartufo Nero

1	3	7
---	---	---

- « Tagliolini » aux Lamelles de Truffe Noire
- « *Tagliolini* » mit Spänen von schwarzem Trüffel
- « *Tagliolini* » with Black Truffle Shavings

### Ravioli di Zucca e Ricotta con Salsa Verde al Tartufo Nero

1	3	7
---	---	---

Ravioli de Potiron et Ricotta, Sauce Verte aux Truffes Noires

- « *Ravioli* » mit Kürbis und Ricotta gefüllt, grüne Sauce mit schwarzen Trüffeln
- « *Ravioli* » Stuffed with Pumpkin and Ricotta, Green Sauce with Black Truffle

1	3	4
7	9	12

### Tortelli di Orata, Salsa allo Zafferano e Tartufo Nero

« Tortelli » Farcis à la Dorade Royale, Jus de Cuisson au Safran et Truffe Noire

- « *Tortelli* » gefüllt mit Goldbrasse, Safran-Sauce an schwarzem Trüffel
- « *Tortelli* » Stuffed with Gilt-head Bream, Sauce with Saffron and Black Truffle

1	3	7	9	12
---	---	---	---	----

### Cannelloni di Manzo e Stracchino, Salsa al Tartufo Nero

Cannelloni Farcis à la Joue de Boeuf et « Stracchino », Réduction d'une Sauce aux Truffes Noires

- « *Cannelloni* » gefüllt mit Rinderbäckchen und Stracchino-Käse, Sauce an schwarzem Trüffel
- « *Cannelloni* » Stuffed with Beef Cheek and Stracchino-Cheese, Gravy with Black Truffle

1	7	9	12
---	---	---	----

### Casoncelli ai Porcini e Pollo, Salsa al Foie Gras e Tartufo Nero

« Casoncelli » Farcis aux Cèpes et à la Volaille Fermière, Emulsion au Foie Gras et Truffe Noire

- « *Casoncelli* » mit Steinpilzen und Geflügel gefüllt, Foie Gras - Sauce mit schwarzen Trüffeln
- « *Casoncelli* » Stuffed with Ceps and Poultry, Foie Gras wirth Sauce and Black Truffle

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs