

FANCY STARTERS *to share*

ANTIPASTI	1/2/6/10/15/16	14.00
Vitello Tonnato grüne Oliven gegrilltes mediterranes Gemüse Smashed Burrata Homemade Grissini Prosciutto e Melone		

VITELLO TONNATO	1/11/15	16.00
Sous-Vide gegarte Kalbshüfte Tunacreme Crunchy Capperi geröstete Pinienkerne Parmesanchip		

BRUSCHETTONE CLASSICO	2/6/7/9/15/16 <i>veggie</i>	14.00
Ital. geröstetes Brot Basilikum-Aufstrich alter Balsamico marinierte San Marzano Tomate Kresse + gezupfter Burrata 4,-		

PURPLE BRUSCHETTONE	6/7/10/15/16	16.00
Ital. geröstetes Brot Rote Bete Mascarpone Kresse Trüffel San Daniele Crudo (hauchdünn) Pfeffer Parmesancreme		

87' CRISPY PARMIGGIANA	2/6/16 <i>veggie</i>	16.00
Geschichteter Auberginenauflauf frischer Lasagne Teig Basilikum Panco marinierter Ricotta Kresse		

BUFALA FRITTA	1/4/7/9 <i>veggie</i>	15.00
Gebackener Büffelmozzarella San Marzano Sugo Kresse eingelegte Aubergine & Artischocke		

FRITTURA MISTA	1/6/7/11/12	17.00
Calamari Gambas Sardellen Pimientos Safran Aioli		

BEEF TATAR	1/6/9	21.00
Rinderfilet (110g) Tomaten Salsa Trüffel geback. Eigelb Petersilienöl		

THE GREEN GAMBA BOWL	3/6/7/9/12	16.00
Bunter Salat Guacamole gebratene Gambas Sesam gebackene Avocado Spicy Edamame		

THE CRISPY CHICKEN BOWL	1/7/10/11	16.00
Romana Chicken Kapernmayo Parmesanchip Crunchy Capperi		

CARPACCIO DI MANZO	4/7/9/11	20.00
Rinder-Carpaccio (hauchdünn) Trüffelschmand eingelegte Artischocken Wintertrüffel Kresse Brotchip		

87' ARRANCINO WITH TRUFFLE	1/2/6	17.00
Geb. Reisbällchen Trüffel Kresse Trüffel-Mayonaise Fior di Latte Parmesan		

PASTA **auch glutenfrei*

TARTUFO IM PARMESANLEIB	2 <i>veggie</i>	24.00
Frische Linguine Trüffelveloute Sommertrüffel Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 Monate <i>(als Vorspeise 16,-)</i>		

GAMBERONI	12	19.00
Frische Linguine San Marzano Tomaten Gamba Petersilienöl		

GNOCCHI NORMA	1/2/6 <i>veggie</i>	16.00
Kartoffelgnocchi San Marzano Tomatensugo frittierte Aubergine marinierter Ricotta Mozzarella di Bufala		

RAVIOLI	1/2/6 <i>veggie</i>	17.00
Homemade Ravioli Ricotta Spinat San Marzano Sugo marinierter Ricotta Parmesanchip		

PARPPADELLE SALMONE	1/2/6/11	17.00
Breite Bandnudeln frischer Lachs Petersilienöl Kresse San Marzano Tomatensugo Veloute Weißwein		

MARE	2/6/11/12/14	18.00
Ringförmige Pasta Meeresfrüchte Muscheln San Marzano Tomaten Calamari		

RAGU	1/2/6	18.00
Breite Bandnudeln Rinderragout Datteltomaten Parmesanchip Barolo Kresse		

VONGOLE VERACI	1/2/6/14	20.00
Frische Linguine Datteltomaten Weißweinsud Venusmuscheln		

PESCE & CARNE

SALMONE	2/5/11	29.00
Gebratenes Lachsfilet gebackener grüner Spargel Kartoffel Spinat Püree Ratatouille Beurre Blanc		

PULPO	2/5/6/14	30.00
Gebratener Oktopus Süßkartoffelpüree Pimientos de Padrón marinierter Ricotta Kresse Safranschaum Kernöl		

ORATA	2/5/6/11	29.00
Gebratenes Doradenfilets Auberginenpüree gebackene Kartoffel marinierter Babyspinat mediterrane Vinaigrette		

PIZZA

87' ^{2/6}	14.00
Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomate San Daniele Crudo	

GIALLO ^{2/6}	17.00
Büffelmozzarella Spicy Salami Rucola gelbe Tomatensauce	

MALAFEMMENA ^{2/6/7}	19.00
Fior di Latte Mozzarella Parmesanraspel San Daniele Crudo Rucola San Marzano Tomaten alter Balsamico	

BUFALINA ^{2/6} <i>veggie</i>	14.00
Büffelmozzarella San Marzano Tomate Basilikum Parmesan	

YELLOW PARMA ^{2/6}	16.00
Gelbe Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella di Bufala Basilikum hauchdünn geschnittener San Daniele Crudo	

SOPHIA LOREN ^{2/6}	17.00
Fior di Latte Mozzarella Avocado Smoked Salmon Rucola San Marzano Tomate Crème Fraîche	

MARGHERITA 2.0 ^{2/6/7} <i>veggie</i>	16.00
San Marzano Tomate Basilikumpesto Basilikum gezupfte Burrata	

THE BUD SPENCER ^{2/6/7}	19.00
Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomaten Rinderhackfleisch Bällchen Basilikum Mozzarella di Bufala	

PISTACCIO ^{2/6/7/8/11}	18.00
Fior di Latte Pistaziencreme Mortadella Pistaziengrieß Mozzarella di Bufala	

4 SEASON ^{2/6/7}	19.00
Giallo Mamma Lina Speciale Tartufo	

DON DIABLO ^{2/6}	17.00
San Marzano Tomate Spicy Salami Jalapeños Pfeffer Mozzarella di Bufala Basilikum Pepperoni	

JAMES BOND ^{2/6}	19.00
Pizzaflye marinierter Ricotta San Daniele Crudo Caprese con Burrata Trüffel	

NONNA LINAS PARMIGIANA ^{2/5/6/7} <i>veggie</i>	16.00
San Marzano Tomate Mozzarella di Bufala Basilikum frittierte Aubergine Parmesan	

TORTORA BROTHERS ^{2/6/7}	23.00
1/3 Tartufo & Pasta 1/3 Yellow Parma 1/3 Bufalina	

TARTUFO NEXT LEVEL ^{2/6/7}	22.00
Fior Di Latte Trüffelcreme San Daniele Crudo Mozzarella di Bufala Sommertrüffel	

REGINELLA ^{2/6/7/13}	18.00
Fior di Latte Datteltomaten San Daniele Crudo Basilikum Ricotta Rand Parmesancreme	

FILETO ^{1/2/5/6/15/16}	33.00
Rinderfilet (ca. 220g) Kartoffelpüree Marinieter Babyspinat Trüffelvinaigrette Shiitake Rahm 87' Hollandaise	

INVOLTINI DI VITELLO ^{2/5/6/15/16}	28.00
Kalbsroulade Kartoffelstampf Kresse grüner Spargel Schmorsud marinierter Ricotta	

MAISPOULARDE SUPREME ^{2/5/6/15/16}	30.00
Gebratene Maispoularde Kartoffel-Spinat-Püree Ratatouille grüner Spargel Barolo Jus marinierter Ricotta	

RISOTTO

TUTTO VERDE ^{2/6/7/15} <i>veggie</i>	18.00
Ital. Rundkornreis Basilikum Erbsen grüner Spargel marinierter Ricotta Petersilienöl	

87' BURGERIA <sup>+ Trüffelpommes 6,00
+ Fleisch extra 5,00
+ Chilli Cheese Fries 6,00</sup>

TARTUFO ^{4/7/9}	19.00
180g Rind Smashed Burrata Trüffelcreme Romanasalat marinierte rote Zwiebeln Tomate frischer Trüffel	

87' SIGNATURE ^{1/4/7/8/11/13}	16.00
180g Rind Cheddar Romanasalat geschmorte Zwiebel San Daniele Crudo Homemade Ketchup BBQ Sauce	

DESSERT

UPPS, I DROP THE TIRAMISU ^{1/2/6/7}	14.00
Biskuit Mascarpone Valrhona Schokolade Kakao	

87' LAVA CAKE <i>#banaska gibt kraftska</i> ^{1/2/6/7}	15.00
Homemade Schokotörtchen mit flüssigem Kern Bananengel Bananensorbet Quark Thymian-Honig-Crumble	

COTTA BLACK FOREST ^{2/6/7}	13.00
Panna Cotta Texturen von der Sauerkirsche Valrhona Schokolade	

STRIZI ^{3/6/7}	14.00
Pizzastreifen Nutella Puderzucker Kinderschokolade M & M's	

87' TWIX EDITION ^{1/2/4/6}	15.00
Sablés Karamell Valrhona Schokolade Salz Karamell Sorbet	

APERITIVO **auch alkoholfrei*

 RASPBERRY LADY ^{* 3/4/16}	13.00
Belzasar Rose Vermouth Himbeer Minze Schweppes Soda	

 CHAMPAGNER PINACOLADA ^{* 2/3/4/7/16}	15.00
Plantation Pineapple Rum Aluna Coconut Rum Kokos Champagner Ananas Homemade Ananas Cordial	

 ESPRESSO MARTINI ¹⁶	13.00
Ketel One Vodka Mr. Black Coffee Liqueur Espresso Rohrzucker	

 87' PORNSTAR ^{* (Angelo's Choice) 3/4/7/16}	15.00
Ketel One Vodka Aluna Cocount Rum Litschi frische Maracuja Zitronen Zucker	

 87' GIN BASIL SMASH ^{* 3/4/16}	15.00
Needle Gin Zitrone Rohrzucker frischer Basilikum	

 MR. MULE ^{* (Roberto's Choice) 4}	14.00
Needle Gin Limette Holunderblüte Minze Schweppes Hot Ginger	

Liebe Gäste, die Energiekrise trifft uns alle. Deshalb haben wir uns dazu entschieden eine Service Charge von 5 % einzuführen für Brot | Öl Service und die aktuelle Energiepreise. Wir haben uns bewusst für diesen Weg entschieden, da wir unsere Preise für die Getränke und Speisen nicht kontinuierlich anpassen möchten. Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Treue. Familie Tortora und Mitarbeiter*innen.