Bistrottino

Trüffelmarkt

13.–15. NOVEMBER 2026

Reservationen: mangia@bistrottino.ch / 026 670 25 65

Antipasti

Crema di zucca — 15.80
Kürbissuppe mit Fenchel, Trüffel und Grana Padano
Soupe de courge au fenouil sauvage, truffe et parmesan

Carpaccio di manzo — 29.50
Olivenöl, Parmesan, Rucola, schwarzer Trüffel
Huile de truffe, parmesan, roquette, truffes noires

Piatti principali

Risotto al tartufo nero e Taleggio — 28.50
Cremiges Trüffelrisotto mit Taleggio, italienischem Weichkäse
Risotto crémeux aux truffes noires d'Alba et au Taleggio

Ravioli freschi al tartufo — 33.50
Gefüllt mit Ricotta, Trüffelemulsion in Butter, schwarzer Trüffel
Farcis à la ricotta, émulsion de truffes, truffes noires

Tagliatelle fresche al tartufo — 29.50
Trüffelemulsion in Butter, schwarzer Trüffel
Farcies à l'émulsion de truffes, beurre blanc, truffes noires

Tagliata di manzo «Black Angus» — 49.00
In Scheiben geschnitten, schwarzer Trüffel, frische Tagliatelle, Rucola, Parmesan
Coupée en tranches, truffes noires, tagliatelles fraîches, roquette, parmesan

Tartare di manzo — 45.00
Rindstatar, schwarzer Trüffel, rustikale Frites, Toast
Tartare de bœuf, truffes noires, frites rustiques, toast

Pizza Tartufi — 28.80
Mozzarella, schwarzer Trüffel, Parmesan
Mozzarella, truffes noires, parmesan

Buon appetito!