

Offenes Menü

Jedes Tuffo Fun Dining ist eine Momentaufnahme. Kein starrer Ablauf, sondern ein Abend, der sich dem Rhythmus der Saison, der Märkte und meiner eigenen Inspiration anpasst.

Ich kaufe ausschließlich das, was mich in Qualität, Reife und Geschmack zu 100% überzeugt – alles andere schafft es nicht in die Küche.

Deshalb ist das Menü nie in Stein gemeißelt. Es kann gut sein, dass ein geplantes Gericht kurzfristig weicht, weil die Tomaten nicht nach Sonne schmecken – oder weil ich auf dem Markt etwas entdecke, das mich spontan begeistert.

Was bleibt, ist der rote Faden: Geschmack, Qualität und Authentizität. Die Struktur des Abends ist klar – Apéro, Vorspeisen, Primo-Pasta, Secondo-Hauptgang, Pizza Nuvola und Dessert – aber die Inhalte entstehen mit Hingabe und Intuition.

Ein offenes Menü also – immer durchdacht, immer überraschend, nie beliebig.

Das folgende Beispielenü zeigt dir, wie so ein Abend aussehen könnte. Aber wenn du kommst, dann isst du nicht nur ein Menü – du erlebst einen Abend, der so nur einmal stattfindet.

Wir würden uns freuen dich im Tuffo Studio begrüßen zu dürfen!

Michele + Tuffo Team

TUFFO FUN DINING

Apéro Crostino + Burro	Zwischengang / Beispiele
	Fenchel, Orange, Haselnuss
Vorspeise / Beispiele	Romana, Parmigiano, Amalfizitrone
Spitzkohl, Marone, Kräuteröl	Beete, Chicorée, Taleggio
Tomatisierte Austernpilze	
Zucchini grigliate, Büffelmozzarella	Secondo / Beispiele
Violetter Spargel, Misohollandaise, Bärlauch	Involtino - Iberico, San Marzano Tomate, Burrata
	Parmigiana - Aubergine, San Marzano Tomate
Primo - Pasta / Beispiele	Carciofo - geröstete Artischocke
Osso Buco - Kalbsbein, San Marzano Tomate, Gremolata	
Sugo Verde - Spinat, Basilikum, Pecorino	Pizza Sharing Pizza Nuvola verschiedene Kreationen
Salsiccia Limone - Salsiccia, Tuffo's Amalfi- Salzzitrone	
Pasta alla Vodka - 'Nduja, Fior di Latte	Dessert / Beispiele
	Tiramisu Classico
	Amalfizitrone

Das Menü ist auch vegetarisch, pescetarisch oder ohne Schweinefleisch buchbar. Ebenso gehen wir gerne auf mögliche Unverträglichkeiten ein.