

Tartufo bianco d'Alba – il tesoro del Piemonte

Wir freuen uns, Ihnen für kurze Zeit weisse Alba-Trüffel aus dem Piemont zu servieren.
Frisch am Tisch gehobelt, begleiten sie alle untenstehenden Gerichte.
Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen drei Gramm und zu den Hauptspeisen fünf Gramm dieser edlen Delikatesse.

	piccola porzione	porzione
per iniziare...		
Crema di patate v+ Kartoffelcrèmesuppe		24
Uova in camicia con pure di patate e spinaci Kartoffelpüree mit frischem Spinat dazu ein pochiertes Ei		37
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio	47	67
Pasta fresca e risotto		
Tagliolini al burro Hausgemachte Tagliolini in Butter geschwenkt	41	61
Carnaroli Risotto Carnaroli Risotto	41	61
Cappellacci dell'emilia romagna Cappellacci gefüllt mit Kalbfleisch an Butter	43	63
Secondi		
Scaloppine di vitello Kalbsschnitzel an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini		76
Tagliata di vitello Auftranchiertes Kalbssteak an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini		79
Formaggi e Gelati		
Taleggio al tartufo d'Alba Lauwarmer Taleggio-Käse mit Albatrüffel		28
Gelato alla vaniglia con tartufo d'Alba Eine Kugel Vanilleglace mit Albatrüffel		17
Tartufo bianco d'Alba Weisser Albatrüffel (Supplement)	pro Gramm	9