

TRÜFFEL-KÖSTLICHKEITEN

Unsere Küche parfümiert die Gerichte mit der aromatischen Knolle.
Gerne verfeinern wir Ihr Menu am Tisch mit
frisch gehobeltem Piemonteser Trüffel à 13.00 pro Gramm.

	Vorspeise	Hauptgang
Tatar vom Kalb Parmesan Trüffelemulsion Gartenkräuter	32.50	
Hausgemachte Linguine an Trüffelbutter	29.50	39.50
Gebrautes Rindsfilet "Rossini" sautierte Foie Gras Trüffeljus Trüffel-Pommes Duchesse		74.50
ohne Foie Gras		67.50
Trüffelbrie mal anders Schwarzer Trüffel Waldhonig Sauerteigbrot Frischkäse	17.50	

WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein:

Arneis Roero DOCG, 2023
Bruno Giacosa, Piemont
10.90/dl

Rotwein:

Barolo Tortoniano, 2019
Michele Chiarlo, Piemont
13.70/dl

Giramonte IGT 2017
Marchesi de' Frescobaldi, Toskana
179.00/75cl