



Trüffelmenü am 17. Oktober

Aperitiv:

Barolo chinato

Crostini mit Trüffelsalami oder Trüffelcreme

Vorspeisen:

Furmentin delle Cantine Terrenostre

Dolcetto delle Cantine Terrenostre

Dolcetto della Cantina Gigi Bianco

Fenchelsalat mit gebratener Geflügelleber garniert mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel

Getrüffeltes Consommé vom Perlhuhn mit gewürzter Blätterteighaube

Zwischengang:

Barbera della Cantina Gigi Bianco

Trabuch della Cantina Salvano

Risotto mit Hummer und Langusten und weißem Trüffel

Sorbetto:

Granatapfelsorbet

Hauptgericht:

Nebbiolo della Cantina Gigi Bianco

Kalbsrücken mit Maronen und Trüffelsauce mit Selleriepüree

Nachtisch:

Moscato d'Asti „Spatfuss“ delle Cantine Terrenostre

Barbaresco della Cantina Gigi Bianco

Torrone Parfait an Nougat Trüffelschaum

Käseauswahl mit Traubenkompott und Trüffelhonig

Espresso mit Trüffelschokolade
div. Grappe

Pro Person € 80,-

