



Festival del Tartufo e del Piemonte Donnerstag, 30. Oktober 2025

Rindstatar mit weissem Trüffel
oder
Pochiertes Ei mit feiner Kartoffelcreme
oder
Gebratene Jakobsmuscheln auf cremigem Topinamburpüree

Wein: Roero Arneis DOCG, Vietti, 2024

Handgemachte Tagliolini mit Buttercreme und Parmesan
oder
Cremiger Risotto mit Parmesan

Wein: Barbera d'Alba Vigna Francia Serralunga 2022, Giacomo Conterno

Kalbsfilet auf Spinat mit Jus al Porto und Trüffel
oder
Geschmortes Rindfleisch in Barolo-Sauce mit Pastinaken

Wein: Barolo "Scarrone Vigna di Mandorlo" Riserva DOCG 2015, Fratelli Giacosa

Dessert

Trüffel-Tiramisu
Cremiges Vanilleeis mit feiner Vanillenote

4-Gänge-Menü – 118.00 CHF
4-Gänge-Menü mit Weinbegleitung – 179.00 CHF

Frischer weisser Trüffel – am Tisch gehobelt
Der Preis richtet sich nach dem wöchentlichen Marktpreis (pro Gramm)