

PIEMONTE

CENA E VINI

06.12.2024

Weine

5 außergewöhnliche Weine

MENÜ

Raviolo mit weißer Rübe und grüner „Bagnet“ Sauce

...

Vitello tonnato

...

Rohes Rindfleisch nach „Albese“ Art

...

Crème Brûlée vom „Robiola di Roccaverano“ Käse,
Radicchio aus Treviso, Kürbis, schwarzem Trüffel Konfit

...

Risotto mit Haselnüssen aus Langhe,
Marsala Reduktion und weißem Trüffel

...

„Fassona“ Rindsschulter in Barolo geschmort, Kartoffelpüree, „Cardi“
Küchlein, leichte „Bagna Cauda“ Sauce, schwarzer Trüffel

...

„Bonnet all' astigiana“,

Orangensorbet