



MENU TARTUFO BIANCO

MENÜ WEISSER TRÜFFEL

Antipasti/ Vorspeisen

Battuta di vitello all'albese, canapè tostato e formaggio
Castelmagno

Kalbskotelett Albese, geröstetes Canapé und Castelmagno-Käse

15fr.

Uovo poché C.B.T. 62°C, spuma di patate

Ei C.B.T. 62°C, Kartoffel-Mousse

14fr

Primi piatti/ Erste gänge

Tagliolino di pasta fresca all'uovo, saltato al burro

Frische Eiernudeln

16fr

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo, mantecato allo
champagne e burro tartufato

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo, aufgeschlagen mit
Champagner und Trüffelbutter

19 fr.



Secondo piatto/ zweiter gänge

Filetto di vitello cotto alle erbe, purea di cavolfiore, jus di vitello

Kalbsfilet mit Kräutern, Blumenkohlpüree und Kalbsjus

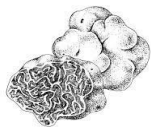
23 fr.

Dessert

Zabaione freddo al Moscato d'Asti

Kalter Eierlikör mit Moscato d'Asti

5 fr.



Tartufo bianco fresco al grammo 15 fr

Weißer Trüffel pro Gramm