



AMANTI DEL TARTUFO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL TARTUFO

Geröstetes Brot mit Trüffel
Pain grillé avec truffes

10.00

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO BIANCO

Spiegelei mit weissen Trüffeln
Œuf frit à la truffe blanche

15.50

ZUPPA DI ZUCCA CON TARTUFO BIANCO

Kürbissuppe mit Trüffeln
Potage de courge avec truffes

13.50

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

Risotto mit weissen Trüffeln
Risotto avec truffes blanche

35.00

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO

Tajarin mit weissen Trüffeln
Tajarin avec truffes blanche

35.00

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO CON POLENTA AL TARTUFO

Rindsfilet mit Trüffel Polenta
Filet de bœuf avec Polenta aux truffes

48.00

BAROLO VIGNA MONVIGLIERO 2005

100% Nebbiolo

Überragender, atemberaubender Einzellagen- Barolo mit starkem Bouquet nach reifen roten Früchten, Mokkaschokolade, Backpflaumen, Tabak und Lakritz. Am Gaumen von großartiger Struktur, perfekt eingepasstem Tannin und exzellent fokussierter Länge. Schon jetzt unwiderstehlich.

75.00



PRIMA PIETRA MAREMMA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Diese Bordeaux-Varietäten gedeihen in diesem Gebiet besonders gut und produzieren kräftige, sehr strukturierte und gehaltvolle Früchte. Und das spürt man: diese Assemblage hier bringt die volle Wucht an Brombeeren gepaart mit kräftigen Wacholdernoten und einem Hauch Tabak und Leder ins Glas. Am Gaumen fett, samtig, rauchig, beerig, voluminös, kompromisslos. Einfach Spitze!

75.00