

# Tartufo bianco d'Alba

*Nur mit im Piemont gesammeltem weißem Albatrüffel,  
ohne frevelhaftes Trüffelöl*

Uovo al tegamino con tartufo bianco  
*Spiegelei mit weißem Trüffel (28,-)*

Carne cruda all'albese  
*Piemontesisches Tartar vom pfälzer biodynamischen Glanrind,  
Eigelb, weißer Trüffel (30,-)*

Tajarin al burro e parmigiano con tartufo bianco  
*Selbstgemachte Eierpasta mit Butter,  
Berg-Parmigiano Reggiano DOP und weißem Trüffel (32,-)*

Fonduta valdostana con crostino al burro e tartufo bianco  
*Getrüffeltes Aostatal-Fondue mit Butter-Crostino (38,-)*

Helles Schokoladenmousse  
mit dunkler Schokoladensauce (12,-)

fünf Gänge plus Gruß aus der Küche  
und Naschereien

119,-

*Machen Sie es  
wie die Italiener:  
Genießen Sie  
eines unserer anderen  
Gerichte mit für Sie  
frisch gehobeltem Trüffel.  
7,50 (je 1 g)*

*Trüffel zum  
Mitnehmen für  
zu Hause:  
7,50 (je 1 g)*

## WEINBEGLEITUNG

2012 Bianco Pomice Malvasia delle Lipari  
Carricante, Tenuta di Castellaro – Sicilia, Italia

2015 Langhe bianco  
Chardonnay, Nebbiolo  
Roagna – Piemonte, Italia

2012 Irouléguy „Pantxuri Ophites“  
Petit Manseng, Gros Manseng  
Arretxea – Sud-Ouest, France

2014 Bourgogne rouge „Les Verduns“  
Pinot Noir  
Chantal Lescure – Bourgogne, France

Naturessence  
Pinot Noir, Chardonnay  
Benôit Lahaye – Champagne, France

48,-