

**ab 4 Personen - auf Bestellung - 4 Flaschen Wein inkl.,**  
(Bianco VDT La Rivetta, GAVI DOCG Le Parodine, Barbera d'Asti DOCG San Matteo, Dessertwein)  
**auf Wunsch bringt sie unser Shuttle-Service bequem nach Hause**

## TRÜFFEL - MENÜ



### 1 Tostati alla crema di tartufo *Bruschetta mit Trüffelcreme*

**BIANCO VDT LA RIVETTA, Azienda Agricola San Matteo - PIEMONTE**

Un bianco delicatamente equilibrato, che si caratterizza per la sua spiccata freschezza.

*Ein zart ausgewogener Weißwein, der durch seine bemerkenswerte Frische charakterisiert ist.*

*Er passt gut zu allen Vorspeisen und allen Arten von Fisch, ist auch ein ausgezeichnete Aperitif.*

### 2 Zuppa di Patate e Zucca trufolata *Kartoffel-Kürbis-Suppe, getrüffelt*

**BIANCO VDT LA RIVETTA, Azienda Agricola San Matteo - PIEMONTE**

Un bianco delicatamente equilibrato, che si caratterizza per la sua spiccata freschezza

*Ein zart ausgewogener Weißwein, der durch seine bemerkenswerte Frische charakterisiert ist.*

*Er passt gut zu allen Vorspeisen und allen Arten von Fisch, ist auch ein ausgezeichnete Aperitif.*

### 3 Carpaccio di Tonno al tartufo *Carpaccio vom Thunfisch mit Trüffel*

**GAVI DOCG LE PARODINE, Azienda Agricola San Matteo - PIEMONTE**

Un DOCG nobile, ottenuto da selezionate uve Cortese, un vino dal profumo intenso e fragrante, con un corpo e persistenza notevoli.

*Ein aus ausgewählten Weintrauben „Cortese“ hergestellter DOCG-Edelmann, intensiv und köstlich mit feiner Säure - Fruchtbalance und gut eingebundenem Alkohol.*

### 4 Risotto trufolato e parmigiano *Risotto mit Parmesan, getrüffelt*

**GAVI DOCG LE PARODINE, Azienda Agricola San Matteo - PIEMONTE**

Eccellente bianco dal profumo delicato, strutturato ed elegante, perfetto come aperitivo o accostato a carni bianche e pesce.

*Ausgezeichneter Weißwein mit zarter Blume, strukturiert und elegant, Perfekt als Aperitif oder zu weißem Fleisch und Fisch.*

### 5 Spalla di vitello al tartufo su cavolo *Kalbsrücken mit Trüffel auf Spitzkohl*

**BARBERA D'ASTI DOCG, Azienda Agricola San Matteo - PIEMONTE**

Colore: Rosso rubino; Profumo: vinoso, ampio e persistente, con note di ciliegia; Sapore: armonico, fresco, piacevolmente secco e acido; Abbinamenti: Vino a tutto pasto, adatto ad accompagnare pasta, riso, carni bianche e formaggi freschi

*Leuchtendes und lebendiges Rubinrot. In der Nase fein, wenig und intensiv, mit angenehmen Noten von Kirschen. Am Gaumen ist er mittelkräftig, gut ausgewogen und angenehm trocken Ein Wein für die ganze Mahlzeit, ideal mit Nudeln, Reis, weißem Fleisch und Frischkäse*

### 6 Zabaglione con gelato al Tartufato *Zabaglione mit Trüffeleis*

Weinempfehlung: **VINO AMABILE** – Dessertwein



**€ 78,00 p. P.**