



Menu Piemont - mit Luigi Abbona vom Weingut La Fusina

Apéro um 18.45 Uhr

Stuzzichino - salute da Cuccina

KALTE VORSPEISE

Fileti di Baccalà in "Primavera" con olive verde
(Glasiertes Dorschfilet alla Nonna, angerichtet mit grünen Oliven)

WARME VORSPEISE I (mit Weissem Trüffel)

Tajarin al Ragù di Salsiccia e Vino di Luigi Abbona
(Taglierini mit Salsiccia-Sauce an Luigi's Rotwein)

WARME VORSPEISE II

Gnocchi fatto in casa con Funghi
(Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pilzen)

HAUPTGANG (mit Weissem Trüffel)

Brasato al Barolo, Risotto e Verdure
(3 Tage im Barolo geschmorter Rindsbraten mit Risotto und Gemüse garnitur)

DESSERT

Mousse al albicocche e salsa di Formaggi Ricotta e Cioccolato Bianchi
Ricotta-Aprikosenmousse an Weisser Schokoladensauce

Zu den einzelnen Gängen werden - 2 Glas Wein - wie gewohnt passend aus EDI THE NOSE-Grossflaschenformaten gereicht und mit passenden Weinen aus Weingutsabfüllungen vom Gastreferenten Luigi Abbona ergänzt!

Menu inkl. alle Weine Fr. 145.00/P - Trüffel werden zu EP separat verrechnet.
Start ist ab 18.45 Uhr, Menuprogramm ab 19 Uhr

