



Amuse Bouche, Apéro

Kartoffel-Süppchen mit schwarzem Trüffel
Crostini mit carne cruda und schwarzer Trüffel
Offene Ravioli mit Ricotta-Kalbs-Ragout auf dem Löffel mit
Trüffelschaum und weissem Trüffel

Wein: Nebbiolo d'Alba, DOCG, «Bubbly», rosato, spumante, metodo classico, 2020, 12.5 %, 2 Jahre auf Hefe

Antipasti

Trüffel-Ei mit weissem Trüffel
Wein: Arneis, 2023, Monf. bianco, DOC, Goldmedaille + "Paese Nostro 2018", Barbera superiore DOCG
Carpaccio, weisser Trüffel

Wein: Timorasso, 2020, Colli Tortonesi, DOC, + "Terra Alta", 2022, Barbera DOCG

Zwischengang

Tagliolini mit Trüffelbuttter (hausgemacht mit weissem Trüffel)

Wein: «Nebbia», Monf. Rosso DOC, Nebbiolo, 2020, barricato 24 mesi

Hauptgang

Kalbsfilet mit farbigem Kartoffelstock

Wein: »Nizza«, DOCG, 2020, 2 Jahre Tonneau, 15 %, der neue Star aus dem Monferrato!

Käse

Stanserfladen

Wein: "La Bomba", Piemonte Rosso, DOC, Goldmedaille, 2017, 2 Jahre Barrique, 16 %

Dessert

Trüffel-Eis mit Trüffel-Eiern gemacht, knusprige Schokoladenblättern dazu weisser Trüffel

Wein: Moscato «Bricco dei Fiori», 5 %, 2023

Kaffee, Digestiv

7 verschiedene Grappas, ua. 3 weisse und 4 Barrique ausgebaute, ua. 1 Grappa 5 Jahre Barrique (Brachetto, Albarossa, Timoraso und Barrique angebaut: Barbera – Moscato – Barbera/Nebbiolo und 5 Jahre «Bomba» Trester



SIGN CATERING
FRESH & DIFFERENT