

Die Zwei

Ristorante Italiano

Zertifizierte Weiße Trüffel

Gerichte aus der Region Piemont (Alba).
Alle Gerichte sind selbstgemacht und servieren wir
mit gehobeltem Weißen Trüffel.

- Antipasti -

Carpaccio di patate con fonduta alla piemontese con uova all'occhio di bue

Kartoffel-Carpaccio mit Spiegelei und Fontina DOP Käse-Sauce
Traditionelle Piemontesische Spezialität
Kleine Portion 26€ / Portion 36€

Polenta bianca mandecata al mascarpone con uovo in camicia

Weißer Polenta verfeinert mit Mascarpone & Pochierte Eier
Kleine Portion 24€ / Portion 34€

- Pasta -

Trüffelteig Tagliolini in Trüffelbutter

in der Pfanne geschwenkt.
Kleine Portion 26€ / Portion 36€

Quadrati ripieni di zucca saltati in padella con fontina dop

Ravioli in der Pfanne geschwenkt mit Fontina DOP Käse
Kleine Portion 26€ / Portion 34€

- Risotto -

Risotto DOP alla zucca e barolo

Verfeinert mit Barolo- Kürbiscreme
Kleine Portion 24€ / Portion 34€

- Carne -

Kalbsfilet vom Bio Vollmilchkalb Medaillon gebraten

in Barolo-Trauben und Kastaniensauce, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelpüree
Kleine Portion 34€ / Portion 46€

- Dessert -

Zabaione alla gianduia con tartufato al cioccolato

Zabaione mit fein gehobelten Trüffel-Schokolade
12€

Auf unserer Weinkarte führen wir fruchtige Weißweine sowie
samtige Rotweine von ausgezeichneten Winzern.