

Delikatesse Trüffel.

Was sie so unwiderstehlich macht.

Ihre Magie besitzt die Trüffel, weil sie selten ist und teuer. Doch die Delikatesse hat noch einen größeren Reiz: sie verführt den Gaumen, beglückt Finder, Koch und Feinschmecker und kein Tier muss für diese Superdelikatesse leiden. Alles über schwarze, weiße Trüffeln, ihren Geschmack und Sex-Appeal.

*Es gibt rund 300 Trüffel-Sorten von denen etwa 10 gehandelt werden. Kulinarisch wertvoll sind nur zwei Sorten: Die weiße Trüffel, *Tuber Magnatum pico*, auch Albatrüffel oder Piemonttrüffel genannt. Und die schwarze Trüffel, *Tuber Melanosporum vitt*, bekannt auch als Winteredeltrüffel oder Périgordtrüffel. Die ersten weißen Trüffeln werden Ende August gefunden, ihre absolute Hochzeit haben sie Mitte Oktober bis Ende Dezember. Die ersten schwarzen Trüffeln finden sich Anfang Dezember, haben den Höhepunkt ihrer Reife jedoch Ende Januar bis Ende März.*

*Autor Sabine Ruhland
Quelle: Foodhunter.de*

„ Piemontesisches 5-Gänge Trüffel-Menü “

*Die weißen Trüffel von Alba,
das weiße Gold des Piemont.*

09. November 2024, Einlass 19 Uhr.

Preis pro Person € 129,-

*Alle unsere Gerichte sind mit zertifizierten
Weißen Alba-Trüffel gehobelt.*

*Die italienische Küche hat keine Zutaten,
die Zutaten sind die italienische Küche.
(Cristofaro Amodeo)*

Weißwein - Empfehlung

Marrone 'Gavi del Comune di Gavi' DOCG 2022

Rebsorten: 100% Cortese | Region: Piemont, Italien
0,15l 11,50 € / 0,75 Fl. 42,00 €

Marrone Langhe Arneis 'TRE FIE' DOC 2022

Rebsorten: 100% Arneis | Region: Piemont, Italien
0,15l 10,50 € / 0,75 Fl. 39,50 €

Rotwein - Empfehlung

Francone 2018 Barbaresco DOCG Gallina

Rebsorten: 100% Barbera | Region: Piemont (Neive), Italien
0,15l 18 € / 0,75 Fl. 85,00 €

Marrone Barbera d'Alba DOC 2021 Superiore 'La Pantalera'

Rebsorten: 100% Barbera | Region: Piemont, Italien
0,15l 14,00 € / 0,75 Fl. 68,00 €

Castello di Corbara DE Coronis 2017

Rebsorten: 100% Merlot | Region: Toskana, Italien
0,15l 11,50 € / 0,75 Fl. 56,00 €

Villa Cordevigo Rosso Veronese IGT 2016

Rebsorten: 65% Corvina, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Region: Venetien, Italien
0,15l 13,00 € / 0,75 Fl. 62,00 €

Dessertwein - Empfehlung

Marrone Moscato d'Asti 2022

Rebsorten: 100% Moscato | Region: Piemont, Italien
0,15l 7,00 € / 0,75 Fl. 46,00 €

5-Gänge-Trüffel Menü

Primo

Carpaccio di filetto vitello in salsa di fichi neri

Carpaccio vom Kalb verfeinert mit einer schwarzen
Feigensauce Vinaigrette

Secondo

Fette di patate gratinate con salsa alla spuma di Fontina DOP e uova all'occhio di bue

Gratinierte Kartoffelscheiben mit Fontina DOP Käse
Schaumsauce / Spiegeleier

Terzo

Duetto di pasta - Ravioli ripieni di zucca e Tagliolini al tartufo mantecati al burro tartufato

Pasta Duett - Ravioli gefüllt mit Kürbis und Tagliolini
Trüffelteig in Trüffel-Butter geschwenkt

Quarto

Medaglioni di filetto di vitello salsa al Barolo con castagne e uva

Gebratene Kalbsfilet Medaillons
in Barolo-Maronen-Traubensauce-Sauce
Dazu: Kartoffel, Grüner Spargel-Püree

Quinto

Zabaione al cioccolato tartufato

Zabaione- Schokoladen-Trüffel

Alle unsere Gerichte sind mit zertifizierten
Weißen Alba-Trüffel gehobelt.