

Die Zwei

Ristorante Italiano

Zertifizierte Weiße Trüffel

Unsere hausgemachten Gerichte aus dem Piemont (Alba) werden mit frisch gehobeltem Weißem Trüffel veredelt – authentisch, aromatisch und in ihrer reinsten Form serviert.

- Antipasti -

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

Kartoffel-Carpaccio mit Spiegelei und Fontina DOP Käse-Sauce

Traditionelle Piemontesische Spezialität

*** Kleine Portion 26,00 · Portion 36,00 ***

Carpaccio di gambero rosso, servito tiepido e arricchito con burro al tartufo

Carpaccio vom roten Gambero, warm serviert und mit feiner Trüffelbutter veredelt

*** Kleine Portion 24,00 · Portion 36,00 ***

Carne cruda di filetto di fassone piemontese,

condita al burro tartufato e olio extravergine d'oliva

Tatar vom Fassone-Rinderfilet, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und einer Fontina-Creme mit Trüffel.

*** Kleine Portion 25,00 · Portion 36,00 ***

- Pasta -

Plin fatti in casa, ripieni di rubiola e verdure aromatiche,

mantecati al burro e parmiggiano dop

Hausgemachte Plin, gefüllt mit Rubiola und aromatischen Gemüsen,

in der Pfanne mit weißem Butterfond sanft mantecato

*** Kleine Portion 26,00 · Portion 38,00 ***

Tagliolini fatti in casa, specialità piemontese, mantecati

con burro tartufato e formaggio Castel Magnò

Hausgemachte Tagliolini, eine piemontesische Spezialität,

in der Pfanne mit Trüffelbutter und Castel-Magnò-Käse sanft mantecato

*** Kleine Portion 24,00 · Portion 36,00 ***

- Carne -

Filetto di fassone piemontese con salsa al Barolo,

servito con purè di patate al tartufo e broccoli selvatici

Filet vom piemontesischen Fassone-Rind, serviert mit Barolo-Sauce,

Trüffel-Kartoffelpüree und wilden Brokkoli

*** 48,00 ***

- Dessert -

Mousse calda alla gianduia e Moscato d'Asti Superiore,

con cioccolato tartufato, fatta in casa

Warme Gianduia-Mousse mit Moscato d'Asti Superiore,

veredelt mit Trüffel-Schokolade, hausgemacht

*** 12,00 ***

Genießen Sie ein individuelles 3-Gänge-Menü aus unseren Trüffelspezialitäten – zum Preis von 98,00 € pro Person, inklusive Aperitif: wahlweise ein Glas Ferrari Perlé Spumante, Ferrari Spumante Rosé oder Moscato d'Asti Superiore (0,1 l).