



Menü



Trüffel trifft Antinori

29. Oktober 2021

Trüffel trifft Antinori

•Marchese Antinori Cuvée Royale Fraciacorta DOCG
78% Chardonnay 12% Pinot Noir 10% Pinot Blanc

2020 Vivia DOC
50% Vermentino 40% Viognier 10% Ansonica
Maremma Toscana

2019 Pietra Bianca Castel del Monte DOC
90% Chardonnay 10% Fiano

2019
Bansella Nizza DOCG
100% Barbera

2017
Botrosecco DOC
60% Cabernet Sauvignon 40% Cabernet Franc

Maremma

2017
Cont'Ugo DOC
100% Merlot
Bolgheri

Begleitende Weine vom Weingut Antinori

€ 29,50 pro Person

Menü



Amuse Gueule

Frittata vom Bio Ei
mit grünen Spargeln, an Trüffelcreme
mit gehobelten schwarzen Herbst-Trüffeln

Hausgemachte Fagotini
in Butter geschwenkt mit gehobeltem weißem Alba-Trüffel
im Parmesankörbchen serviert

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf getrüffeltem Knollenselleriepüree, gerösteten Haselnüssen,
Beurre Blanc und gehobeltem schwarzem Herbst-Trüffel

Medium gebratenes Filet vom Black Angus Rind
auf getrüffeltem Scarmozzakäse mit gebratenen Steinpilzen und
gehobeltem schwarzem Trüffel aus Alba
mit saisonalem Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffelecken

Parmigano Regiano
mit feinem Trüffelhonig aus Alba

5 – Gang Trüffelmenü inkl. Aperitif
€ 99,50 pro Person

