

GETRÄNKEKARTE RESTAURANT

	Glas	Flasche
TROCKENE WEISSWEINE		
Roero Arneis	6,00 €	18,00 €
Chardonnay	6,00 €	18,00 €
Favorita	6,00 €	18,00 €
ROTWEINE		
Dolcetto	5,00 €	17,00 €
Barbera	6,00 €	20,00 €
Roero	6,00 €	21,00 €
Nebbiolo	6,00 €	21,00 €
Barolo	10,00 €	36,00 €
Barbaresco	8,00 €	31,00 €
DESSERTWEINE		
Moscato	5,00 €	15,00 €
Brachetto	5,00 €	15,00 €
Asti	5,00 €	15,00 €
Alta Langa	-	31,00 €

D.O.C. - mit kontrolliertem Ursprungsprädiikat

D.O.C.G. - mit kontrolliertem und garantiertem Ursprungsprädiikat

Caffè espresso		2,00 €
Apfelschorle	0,5 Flasche	2,00 €
Grappa	kleines Glas	5,00 €



Speisekarte
Restaurant

FREITAG, 15. NOVEMBER 2024 – ABENDMENÜ

ANTIPASTO

Peperoni con salsa di tonno (*Paprikaschoten an Thunfischsauce*)
Trotta marinata agli agrumi (*in Zitrusfrüchten marinierte Forelle*)
Terrina di coniglio (*Kaninchenterrine*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di toma con pere al Dolcetto (*Flan vom Toma-Käse-Torte an Dolcetto-Birnen*)

PRIMO

Agnolotti del plin ai tre arrostiti (T) (*kleine Ravioli mit dreierlei Braten-Füllung*)

SECONDO

Filetto di maialino alle prugne con patate (*Filet vom Spanferkel mit Pflaumen und Kartoffeln*)

DESSERT

Bunet Bianco (*Weißer „Bunet“ Pudding*)

48,00 Euro

SAMSTAG, 16. NOVEMBER 2024 – MITTAGS- UND ABENDMENÜ

ANTIPASTI

Vitello tonnato (*Kalbfleisch mit Thunfischsauce*)
Insalata di galletto con mele e verdure (*Hühnchensalat mit Äpfeln und Gemüse*)
Insalatina di toma, sedano e noci (*Salat mit Toma-Käse, Sellerie und Walnüssen*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di cardi con fonduta (T) (*Flan vom der Kardone mit Fontina-Käsecreme*)

PRIMO

Gnocchi con porri, zucca e salsiccia (*Gnocchi mit Lauch, Kürbis mit Salsiccia*)

SECONDO

Filetto di vitello con riduzione al Nebbiolo (*Kalbsfilet an Nebbiolo-Reduktion*)

DESSERT

Bavarese alla nocciola (*Bayrisch-Creme mit Haselnüssen*)

48,00 Euro

SONNTAG, 17. NOVEMBER 2024 – MITTAGSMENÜ

ANTIPASTO

Antipasto misto (*gemischter Vorspeisenteller*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di toma con pere al Dolcetto (*Flan vom Toma-Käse-Torte an Dolcetto-Birnen*) e/o*
Flan di cardi con fonduta (T) (*Flan vom der Kardone mit Fontina-Käsecreme*)

PRIMO

Agnolotti del plin ai tre arrostiti (T) (*kleine Ravioli mit dreierlei Braten-Füllung*) e/o*
Gnocchi con porri, zucca e salsiccia (*Gnocchi mit Lauch, Kürbis mit Salsiccia*)

SECONDO

Filetto di maialino alle prugne con patate (*Filet vom Spanferkel mit Pflaumen und Kartoffeln*) e/o*
Filetto di vitello con riduzione al Nebbiolo (*Kalbsfilet an Nebbiolo-Reduktion*)

DESSERT

Bunet Bianco (*Weißer „Bunet“ Pudding*) e/o*
Bavarese alla nocciola (*Bayrisch-Creme mit Haselnuss*)

48,00 Euro

(T) POSSIBILE ABBINAMENTO CON TARTUFO

(T) *Diese Gerichte eignen sich besonders zur Verfeinerung durch Trüffel*

* je nach Verfügbarkeit in der Küche

**Die Preise der einzelnen Menüs sind inklusive Mineralwasser und Brot.
Trüffel, Weine und Espresso sind hingegen nicht im Menüpreis enthalten.**

Im Restaurant wird nur das jeweilige Abend- oder Mittagmenü serviert. Die Weine können Sie sowohl in Flaschen als auch in Gläsern bestellen.

Trüffel: Die Gäste, die ihr Essen mit Trüffel verfeinern möchten, werden gebeten, die Trüffel vor dem Essen direkt am Stand des „Trifolau“ zu erwerben und diese dann mit an den Tisch zu nehmen. An der Theke des „Trifolau“ kann der Trüffelhobel gegen Pfand ausgeliehen oder gekauft werden.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an die Veranstaltungsleitung, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen.