

Trüffelabend

Live Musik

mit „Fernando“



im

Ristorantino l'Antipasto

am **15. November 2018**

Beginn 19 Uhr



Liebe Gäste und Liebhaber der außergewöhnlichen Knolle,
wir begrüßen Sie alle recht herzlich zum heutigen Trüffelabend im Antipasto.

Wie es unserer Tradition entspricht, stammt der am heutigen Abend
verwendete weiße und schwarze Trüffel aus der ital. Region " *die Marken* "
(le marche), genauer gesagt aus der Umgebung der Stadt *Acqualagna*,
in der Provinz um *Pesaro und Urbino*.

In den Marken wird mehr Trüffel gefunden als in den bekannteren
Trüffelgebieten um Alba, Norcia oder San Miniato...

Wir wünschen einen kulinarischen und unterhaltsamen Abend.

Un buon appetito & una bella serata...

Abendbeginn: 19 Uhr
(bitte pünktlich erscheinen)

€ 95,- p. P



Menú

Uova strapazzate con tartufo bianco

Rührei mit weißem Trüffel

+++

Crema di patate e castagne con tartufo nero

Crème aus Kartoffeln und Kastanien mit schwarzem Trüffel

+++

Tagliolini su crema di parmigiano, tuorlo d'ovo e tartufo bianco

Feine Bandnudeln an einer Parmesancreme, Eidotter und weißem Trüffel

+++

Filetto di sogliola al burro con tartufo nero e salatine bouquet

Seezungenfilet in Butter gebraten mit schwarzem Trüffel und Salatbouquet

+++

Medaglioni di schiena di coniglio nel lardo al vino bianco e tartufo bianco, con purea di leccio e patate arrosto

Medaillons vom Kaninchenrücken im „Lardo“-Mantel, an Weisswein und
weißem Trüffel, dazu Lauchpüree und Bratkartoffeln

+++

Robiola mantecata con tartufo nero e miele

Mousse vom Robiola-Käse mit schwarzem Trüffel und Honig

