

PIEMONTE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Vier Gänge · Eine Region · Neu interpretiert

ANTIPASTO

Vitello Tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata leggera, capperi croccanti e polvere di olive.

Niedrig gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, knusprige Kapern und Olivenpulver.

Low-temperature veal slices, light tuna sauce, crispy capers and olive powder.

PRIMO

Ravioli del Plin

Ravioli del Plin fatti in casa, ripieni di manzo brasato al Barolo, fondo ristretto e spuma di Grana Padano DOP.

Hausgemachte Ravioli del Plin, gefüllt mit in Barolo geschmortem Rind, reduziertem Jus und Grana-Padano-DOP-Schaum.

Homemade ravioli del Plin filled with Barolo-braised beef, reduced jus and Grana Padano DOP foam.

SECONDO

Guancia di Manzo

Guancia di manzo brasata al Barolo con crema di sedano rapa e cipolla borettana glassata.

In Barolo geschmorte Rinderbacke, Selleriecreme und glasierte Borettana-Zwiebel.

Barolo-braised beef cheek, celeriac cream and glazed Borettana onion.

DOLCE

Bonet

Budino piemontese al cacao con amaretti, rum e caramello.

Piemontesischer Kakaopudding mit Amaretti, Rum und Karamell.

Piedmontese cocoa custard with amaretti almond biscuits, rum and caramel.

ABBINAMENTO VINI

TENUTA BARÀC · ALBA · PIEMONTE

Langhe Arneis DOC

2018

Secco · Trocken · Dry

Arneis · 13,5 % vol.

Barbera d'Alba Superiore DOC

2022

Secco · Trocken · Dry

Barbera · 14 % vol.

Barolo DOCG «Cerviano-Merli»

2016

Secco · Trocken · Dry

Nebbiolo · 14 % vol.

Menù · Menü / persona 59⁰⁰

Abbinamento vini · Weinbegleitung / persona 29⁰⁰