

# Tartufo bianco d'Alba....che Spettacolo



Wien, 6. November 2015

## **Aperitivo tartufato**

*Montenisa Brut - Franciacorta D.O.C.G.*

\*\*\*

## **Sotto Terra**

*Wurzelgemüse „Boden-Juwel“ auf italienische Art  
Root vegetables Italian style*

*Roero Arneis D.O.C.G. 2014, Prunotto Alba - Piemonte*

\*\*\*

## **Uovo affogato di Paolo Parisi con spinaci**

*Pochiertes Freilandei von „Paolo Parisi“ mit getrüffeltem Spinat  
Poached egg from „Paolo Parisi“ with truffled spinach*

*Ein pochiertes Ei natur - von Paolo Parisi, dessen Livornesische Hühner die wahrscheinlich besten Eier der Welt legen. Sie ernähren sich nur von Körnern und Ziegenmilch!  
One egg sunny-side up - from Paolo Parisi, whose chickens lay the probably world-best eggs!*

*Pian Romualdo - Barbera d'Alba D.O.C.G. 2012, Prunotto Alba - Piemonte*

\*\*\*

## **Ravioli di stracchino**

*Selbst gemachte Ravioli mit italienischem getrüffeltem Frischkäse  
Self made ravioli stuffed with truffled Italian cream cheese*

*Barbaresco D.O.C.G. 2012, Prunotto Alba - Piemonte*

\*\*\*

## **Filetto di vitello con sformato di polenta**

*Kalbsfiletmedaillons mit Polentaflan  
Veal fillet medallions served with polenta flan*

*Barolo D.O.C.G. 2011, Prunotto Alba - Piemonte*

\*\*\*

## **Mousse cioccolato bianco**

*Getrüffelte weiße Schokoladen-Mousse  
Truffled white chocolate mousse*

*Moscato d'Asti D.O.C.G. 2013, Prunotto Alba - Piemonte*

»Alle Speisen werden mit frisch gehobeltem weißem Alba-Trüffel serviert«

»All dishes are served with freshly shaved white truffles from Alba«