

Tartufo bianco d'Alba – il tesoro del Piemonte

Wir freuen uns, Ihnen für kurze Zeit weisse Alba-Trüffel aus dem Piemont zu servieren.
Frisch am Tisch gehobelt, begleiten sie alle untenstehenden Gerichte.
Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen drei Gramm und zu den Hauptspeisen fünf Gramm
dieser edlen Delikatesse.

piccola
porzione porzione

per iniziare...

Crema di patate v+	24
Kartoffelcrèmesuppe	
Uova in camicia con pure di patate e spinaci	34
Kartoffelpüree mit frischem Spinat und Trüffelcrème, dazu ein pochiertes Ei	
Carpaccio di manzo LUMA	44
Rindscarpaccio	

Pasta fresca e risotto

Tagliolini al burro	41	61
Hausgemachte Tagliolini in Butter geschwenkt		
Carnaroli Risotto	39	59
Carnaroli Risotto		
Ravioli ripieni di ricotta	43	63
Ravioli gefüllt mit Ricotta		

Secondi

Scaloppine di vitello	74
Kalbschnitzel an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini	
Filetto di manzo LUMA	79
Grilliertes Rindsfilet an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini	

Formaggi e Gelati

Taleggio al tartufo d'Alba	28
Lauwarmer Taleggio-Käse mit Albaträffel	
Gelato alla vaniglia con tartufo d'Alba	15
Eine Kugel Vanilleglace mit Albaträffel	
Tartufo bianco d'Alba	pro Gramm
Weisser Albaträffel (Supplement)	9