

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+ Kartoffelcrèmesuppe		24
Uova in camicia con pure di patate e spinaci Kartoffelpüree mit frischem Spinat und Trüffelcrème, dazu ein pochiertes Ei		34
Carpaccio di manzo LUMA Rindscarpaccio		44
Pasta fresca e risotto		
Tagliolini al burro Hausgemachte Tagliolini in Butter geschwenkt	41	61
Carnaroli Risotto Carnaroli Risotto	39	59
Ravioli ripieni di ricotta Ravioli gefüllt mit Ricotta	43	63
Secondi		
Scaloppine di vitello Kalbsschnitzel an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini		74
Filetto di manzo LUMA Grilliertes Rindsfilet an Trüffelsauce, hausgemachte Tagliolini		79
Formaggi e Gelati		
Taleggio al tartufo d'Alba Lauwarmer Taleggio-Käse mit Albatrüffel		28
Gelato alla vaniglia con tartufo d'Alba Eine Kugel Vanilleglace mit Albatrüffel		15
Tartufo bianco d'Alba Weisser Albatrüffel (Supplement)	pro Gramm	9