

# Piemontesisches Gourmet-Weekend

3. & 4 November 2023 Abend

**Scioppo di fiori di sambuco all'arancia con prosecco**

Orangen-Holunderblüten-Sirup mit Prosecco

\*\*\*

**Vitello scottato con maionese di nocciole Cornetto di pasta sfoglia  
con gallinacci**

Kalbs Vitello mit Haselnuss Mayonnaise Blätterteigcornetto mit Pfifferlingen

\*\*\*

**Risotto con pomodori e zafferano con branzino**

Safran-Tomaten-Risotto mit Wolfsbarsch

\*\*\*

**Agnolotti funghi porcini brasati al barolo su purea di sedano con tartufo**

Steinpilz Agnolotti in Barolo gekocht, auf Selleriepüree mit Trüffel

\*\*\*

**Lonza d'agnello ripiena con spinaci, pinoli e feta con polenta rosmarino** Gefüllter  
Lammrücken mit Spinat, Pinienkernen und Feta auf Rosmarin- Polenta

\*\*\*

**Granita al Moscato d'Asti**

Moscato-d'Asti Granité

\*\*\*

**Lonza di capriolo con crosta di scalogno e miele su zucca in agro dolce** Rehrücken in  
Schalotten-Honig-Kruste mit Süssem Kürbis

\*\*\*

**Melone con gorgonzola naturale e grissini alle noci**

Melone mit Gorgonzola und Walnussgrissini

\*\*\*

**Tartelette alle nocciole e cioccolato con fichi allo zenzero**

Haselnuss-Schokoladen-Törtchen mit Ingwerfeigen

149

inkl. Weinbegleitung  
( je ein Glas Wein pro Gang )