
Trüffel-Menü

1 Glas Mionetto dry Sekt/

1 glass of Mionetto dry sparkling wine

*

Kürbis-Carpaccio

auf Rucola-Bett mit Pinienkernen, Parmesansplitter und gehobelten Trüffel

in Balsamico-Dressing/ Pumpkin carpaccio on a bed of rocket with pine nuts,
parmesan chips and shaved truffles in balsamic dressing

*

Tagliolini al Tartufo nero di Norcia

Frische Tagliolini ,flambiert in Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel/
Fresh tagliolini, flambéed in a parmesan loaf with black truffle

*

Mari e Monti

Filet mingnon und Black Tiger Scampis vom Grill

In Barolo Rotweinsoße/ Filet mingnon and black tiger scampis from the grill
in Barolo red wine sauce

*

Dessert des Hauses Dimora

(lassen Sie sich überraschen)

**Als Beilage bieten wir Trüffelpürree und gegrilltes Gemüse/
As a side dish we offer truffle puree and grilled vegetables*

Preis/price: 79,90 €