el Vino

Piemontesischer Trüffel-Abend

Beef Tatar und Alba-Trüffel

Pochiertes Ei mit Käsesauce und Alba-Trüffel

Tajarin (frische italienische Pasta) Alba-Trüffel

Piemontesisches Haselnuss Panna Cotta

oder

Kleiner getrüffelter Käseteller

Menüpreis inklusive schwarzem Alba-Wintertrüffel

€ 55.00 pro Person

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Wir benutzen für das Menü schwarzen Wintertrüffel aus Verduno im Piemont vom Händler unseres Vertrauens.

Termine:

MI 18. – SA 21. November 2026 ab 18:00 Uhr

SO 22. November 2026 ab 17:00 Uhr

Allergien:

Auch **Vegetarisch** und **Glutenfrei** möglich.

Bitte bei Reservierung angeben, damit wir diese berücksichtigen können.

el Vino

Piedmontese Truffle Evening

Beef tartare and Alba truffles

Poached egg with cheese sauce and Alba truffles

Tajarin (fresh Italian pasta) with Alba truffles

Piedmontese hazelnut panna cotta

or

Small cheese platter with truffle

Menu price including black Alba winter truffle
€ 55.00 per Person

Please book well in advance.

For this menu, we use black winter truffles from Verduno in Piedmont, sourced from our trusted supplier.

Dates:

Wed 18 – Sat 21 November 2026 from 6.00 pm
Sun 22 November 2026 from 5.00 pm

Allergies:

Vegetarian and **gluten-free** options are also available.

Please specify this when booking so that we can take it into account.