



PIEMONTE

“IL FIUME IN TAVOLA”

ENTRÉ

Lingua di suocera croccante con pesto al tartufo e Toma piemontese, crema morbida di Toma, Nocciola Piemonte IGP tostata e una nota di miele di castagno.
Servita con Vermouth di Torino Bianco & Soda

Knusprige Lingua di suocera (piemontesisches Knusperbrot) mit Trüffelpesto und piemontesischer Toma, feiner Tomacreme, gerösteter Piemont-Haselnuss IGP und einem Hauch Kastanienhonig.
Serviert mit Vermouth di Torino Bianco & Soda.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Acciughe al verde con piccola patata fondente e bagnet verd
Frittella di baccalà con maionese al Gavi e limone
Carpaccio di pesce d’acqua dolce con antipasto piemontese di verdure e cipolline di Ivrea e olio di Nocciola Piemonte IGP
Sorbetto salato al Gavi, Mela Rossa Cuneo IGP e sedano

Sardellen in grüner Sauce mit kleiner Fondantkartoffel und Bagnet verd
Stockfisch-Krapfen mit Gavi-Mayonnaise und Zitrone
Carpaccio vom Süßwasserfisch mit piemontesischem Gemüseantipasto und Ivrea-Zwiebelchen und Öl aus Piemont-Haselnüssen IGP
herzhaftes Sorbet aus Gavi, rotem Apfel aus Cuneo IGP und Sellerie

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Machet di riso e castagne, olio al rosmarino e tartufo bianco d’Alba.
Machet aus Reis und Kastanien, Rosmarinöl und weißem Alba-Trüffel.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Tajarin al tartufo bianco d’Alba con burro di montagna leggermente nocciola e Parmigiano Reggiano.

Tajarin mit weißem Alba-Trüffel, leicht nussig gebräunter Bergbutter und Parmigiano Reggiano.

SECONDO PIATTO - HAUPTGANG

Bottatrice al timo con crema di sedano, pomodoro arrostito all’acciuga e risotto Acquerello invecchiato 7 anni al Gavi e limone.

Quappe mit Thymian auf Selleriecreme, mit gerösteter Tomate und Sardelle sowie Risotto aus 7 Jahre gereiftem Acquerello-Reis mit Gavi und Zitrone.

DESSERT

Torta di Nocciole delle Langhe con crema pasticcera alla vaniglia e Nocciole Piemonte IGP pralinate.
Accompagnata da un bicchierino di Frangelico, liquore Piemontese alla nocciola.

Haselnusstorte aus den Langhe mit Vanille-Pâtisseriescreme und pralinierten Piemont-Haselnüssen IGP.
Serviert mit einem Gläschen Frangelico, piemontesischer Haselnusslikör.

€ 59.90

ENTRÉE

Lingue di suocera sind eine Spezialität des Monferrato und haben ihr kulinarisches Zuhause in **Rocchetta Tanaro bei Asti**. Anders als viele Klassiker der piemontesischen Küche sind sie überraschend jung: Sie entstanden erst vor einigen Jahrzehnten und entwickelten sich schnell zu einer beliebten Alternative zu Brot und Grissini. Ihr lustiger Name – „Schwiegermutterzungen“ – spielt auf ihre außergewöhnlich lange, dünne und leicht raue Form an. Der Vermouth di Torino gehört zu den großen Symbolen der piemontesischen Aperitifikultur. Sein Name geht auf das deutsche Wort „**Wermut**“ zurück, die Bezeichnung für *Artemisia absinthium*, jene Pflanze, die bis heute zu seinen charakteristischen Botanicals gehört.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Acciughe al verde verbinden gesalzene Sardellen mit dem piemontesischen bagnet verd aus Petersilie, Knoblauch, Öl und Essig. Die lange Präsenz der Sardelle im Piemont ist eng mit den historischen Salzhandelswegen verbunden. Wir ergänzen eine kleine Fondantkartoffel.

Frittelle di baccalà sind in der piemontesischen Rezeptsammlung als in Teig ausgebackene Stücke von Baccalà dokumentiert und können warm oder kalt serviert werden. Unsere Version erhält Frische durch Gavi-Mayonnaise und Zitrone.

Das Antipasto mit Cipolline di Ivrea ist eine süß-saure Gemüsezubereitung mit Tomate, Essig und kleinen Ivrea-Zwiebeln, die kalt serviert wird. Das Carpaccio vom Süßwasserfisch sowie Gavi-Vinaigrette und Haselnussöl sind unsere moderne Ergänzung.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Machet ist eine alte, kräftige Reis-Kastanien-Suppe aus der bäuerlichen Küche des Piemonte, besonders verbunden mit dem Gebiet zwischen Biella und Vercelli. Das Gericht vereint auf einfache Weise zwei Landschaften der Region: den Reis aus den wasserreichen Ebenen des Vercellese und die Kastanien aus den piemontesischen Berg- und Voralpengebieten. Der Reisanbau verbreitete sich im Piemonte bereits ab dem 15. Jahrhundert, während Kastanien über Jahrhunderte zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Bergbevölkerung gehörten und wegen ihres hohen Nährwerts sogar als eine Art „Brot der Berge“ galten.

Für den traditionellen Machet werden getrocknete Kastanien über Nacht eingeweicht und anschließend langsam mit Lorbeer gekocht. Danach kommen heiße Milch und Reis hinzu; während der langen Garzeit zerfallen die Kastanien zunehmend und geben der Suppe ihre charakteristische dichte, beinahe samtige Konsistenz. Zum Schluss wird sie klassisch mit etwas Butter verfeinert. Die regionale piemontesische Rezeptsammlung führt Machet ausdrücklich als traditionelle Spezialität dieses Gebietes.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Tajarin gehören zu den bekanntesten Eiernudeln des Piemonte und sind vor allem mit den Langhe verbunden. Früher waren sie keineswegs ein alltägliches Essen: Eier waren auf dem Land ein wertvolles Handelsgut, weshalb Tajarin traditionell besonders am Sonntag und zu festlichen Gelegenheiten auf den Tisch kamen.

Der **weiße Alba-Trüffel**, *Tuber magnatum Pico*, ist heute untrennbar mit dieser Pasta verbunden. Seine internationale Berühmtheit verdankt Alba zu einem großen Teil dem Hotelier und Gastronomen Giacomo Morra, der 1929 die Idee hatte, dem Trüffel bei den Feierlichkeiten zum Ende der Weinlese eine eigene Veranstaltung zu widmen.

SECONDO PIATTO - HAUPTGANG

Bottatrice al timo ist eine traditionelle piemontesische Zubereitung aus dem Gebiet am **südlichen Lago Maggiore**. Die Bottatrice – auf Deutsch Quappe, wissenschaftlich *Lota lota* – ist eine echte Besonderheit: Sie ist der **einzige Süßwasservertreter der Familie der Dorsche (Gadidae)**. Ihr langgestreckter Körper erinnert eher an einen Aal, während ihr festes, feines Fleisch geschmacklich deutlich näher an Kabeljau und anderen Dorschen liegt. In Norditalien lebt sie vor allem in Seen und langsam fließenden Flüssen und wurde traditionell ähnlich wie Aal gegrillt oder geschmort. Die historische piemontesische Rezeptur ist erstaunlich aromatisch: Der Fisch wird mit **Butter, reifen Tomaten, Knoblauch, gesalzenen Sardellen, Thymian und Zitrone** zubereitet. Eine interessante Besonderheit der überlieferten Version ist, dass auch die Leber der Bottatrice mitgegart wird – ein schönes Beispiel für die alte bäuerliche Küche, in der möglichst wenig vom Tier verloren ging.

Unsere Interpretation bewahrt diese charakteristischen Aromen, präsentiert sie jedoch leichter und moderner: Die Bottatrice wird mit einer feinen **Selleriecreme** und konzentriertem Tomaten-Sardellen-Aroma begleitet. Dazu servieren wir ein kleines Risotto aus **sieben Jahre gereiftem Acquerello-Reis**, verfeinert mit **Gavi und Zitrone**.

DESSERT

Torta di Nocciole ist eine PAT-Spezialität der Langhe in der Provinz Cuneo. Die Haselnuss bestimmt Duft und Geschmack des Kuchens. Unsere Version wird mit Vanille-Pâtisseriecreme und pralinierten Piemont-Haselnüssen serviert. Dazu kommt ein **Glas Frangelico**. Dieser Haselnusslikör stammt aus dem Piemont und wird heute in Canale d'Alba hergestellt. Seine Geschichte ist mit einer alten lokalen Legende verbunden: Der Name soll auf Fra' Angelico, einen Einsiedlermönch aus den piemontesischen Hügeln, zurückgehen. Der Überlieferung nach verstanden sich die dort lebenden Mönche bereits vor Jahrhunderten auf die Destillation und verwendeten unter anderem wilde Haselnüsse und andere regionale Zutaten für ihre Likörrezepte. Auch die charakteristische Flasche erinnert an diese Geschichte: Ihre Form stellt einen Mönch in seiner Kutte dar, komplett mit dem typischen Kordelgürtel.