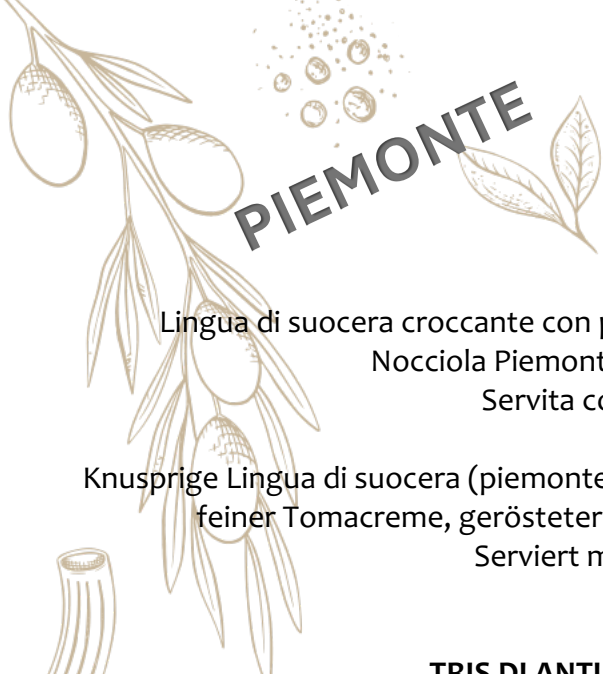




PIEMONTE

“LA TERRA 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

Tonno di coniglio con gel di Barbera, cipolla marinata e olio alle erbe
Caponeit valsesiani con fonduta leggera di Raschera e verza croccante
Mocetta piemontese con cognà e cialda croccante di mais Ottofile
Mousse glacée di sedano rapa, pera Madernassa e ginepro

Piemontesischer Kaninchen-, „Thunfisch“ mit Barbera-Gel, mariniertem Zwiebel und Kräuteröl Valsesianische Caponeit (Wirsingrouladen) mit leichter Raschera-Fonduta und knusprigem Wirsing Piemontesische Mocetta mit Cognà und knuspriger Cialda aus Ottofile-Mais
Feine geeiste Mousse aus Knollensellerie, piemontesischer Madernassa-Birne und einem Hauch Wacholder

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Agnolotti del Plin in consommé di cappone con olio al prezzemolo, polvere di cipolla arrostita e lamelle di tartufo bianco d’Alba.

Agnolotti del Plin in klarem Kapaunen-Consommé mit Petersilienöl, geröstetem Zwiebelpulver und feinen Scheiben weißen Alba-Trüffels.

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

Rollé di oca farcito alla novarese con risotto Acquerello invecchiato 7 anni al fondo d’oca e Ghemme, verza brasata e jus ristretto.

Gefüllte Gänseroulade nach Novareser Art mit Risotto aus 7 Jahre gereiftem Acquerello-Reis, verfeinert mit Gänsefond und Ghemme, geschmortem Wirsing und konzentriertem Jus.

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 Aperitifkultur. 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

Tonno di coniglio ist ein Klassiker der bäuerlichen Küche der Langhe, des Roero und des Monferrato. Früher, als es noch keine Kühlung gab, war die Konservierung von Fleisch eine tägliche Herausforderung: Das Kaninchen wurde langsam gegart, ausgelöst und anschließend mit Öl, Salbei und Kräutern eingelegt. Dadurch wurde das Fleisch so zart und saftig, dass seine Struktur an eingelegten Thunfisch erinnerte – daher der ungewöhnliche Name. Mit Fisch hat dieses Gericht tatsächlich nichts zu tun.

Caponeit valsesiani sind kleine Wirsingpäckchen aus der Valsesia im nordöstlichen Piemonte. Ihre Füllung erzählt viel über die alte bäuerliche Küche, in der möglichst nichts verschwendet wurde: Kartoffeln und altes Brot wurden mit Schweinefleischprodukten verbunden. Besonders charakteristisch sind traditionell **Fidighin**, eine Lebermortadella, und **Salam d’la Doja**, eine Spezialität der unteren Valsesia, die unter Schweineschmalz konserviert wird. Eine kleine sprachliche Kuriosität: Die valsesianischen *Caponeit* dürfen nicht mit den *Caponèt* der Langhe verwechselt werden – dort bezeichnet der Name gefüllte und frittierte Zucchini Blüten.

Mocetta ist eine piemontesische **PAT-Spezialität** aus gesalzenem und luftgetrocknetem Fleisch und besonders im Canavese, in der Valsesia und im Ossolatal verbreitet. Traditionell kann sie aus Rind, Ziege, Schaf oder auch Wild hergestellt werden. Beim klassischen Verfahren wird das Fleisch zunächst trocken gesalzen und anschließend mehrere Tage in Wein mit Gewürzen und Kräutern eingelegt, bevor es an der Luft reift. Dazu servieren wir **Cognà**, eine ebenfalls traditionelle piemontesische Spezialität aus stark eingekochtem Traubenmost und saisonalen Früchten.

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Agnolotti del Plin gehören zu den großen Symbolen der Küche der Langhe. Die kleinen, sehr fein gearbeiteten Teigtaschen sind besonders für die Alta Langa rund um Alba typisch. Ihr Name erklärt zugleich ihre Form: *Plin* beziehungsweise *pëssià* bedeutet im piemontesischen Dialekt „kleiner Kneifgriff“ – genau jener Druck mit den Fingern, mit dem die dünne Eiernudel zwischen den einzelnen Portionen der Fleischfüllung verschlossen wird. Eine besonders schöne alte Servierweise bestand darin, die Agnolotti völlig ohne Sauce auf einem Leinentuch zu präsentieren, damit nichts vom Geschmack der Füllung ablenkte

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

Die **Oca farcita alla novarese** besitzt eine bemerkenswert lange dokumentierte Geschichte.

Bereits **1854** beschreibt **Giovanni Vialardi**, der als Koch am Hof der Könige Carlo Alberto und Vittorio Emanuele II. tätig war, in seinem *Trattato di cucina* eine „Oca farcita alla novarese“.

Wir übertragen diese historische Idee in eine zeitgemäße Form und bereiten daraus einen gleichmäßig portionierbaren **Rollé von der Gans**. Begleitet wird er von einem kleinen Risotto aus **sieben Jahre gereiftem**

Acquerello-Carnaroli, Gänsefond und Ghemme, geschmortem Wirsing und konzentriertem Jus. Acquerello stammt von der **Tenuta Colombara in Livorno Ferraris bei Vercelli**. Bei der langen Reifung stabilisiert sich die Stärke im Korn; dadurch bleibt der Reis beim Kochen besonders fest und kann Flüssigkeit und Aromen stärker aufnehmen. Nur ein kleiner Teil der Produktion wird überhaupt über viele Jahre gereift – genau deshalb eignet er sich hervorragend für dieses Gericht

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.