

La Villa *da Giuliano*

Weißer Trüffel aus Alba und Abruzzo

Zu diesen Gerichten erhalten Sie auf Wunsch weißen Trüffel aus Alba und Abruzzo. Sie können selbst die Menge dieser feinen Köstlichkeit bestimmen.

Rinder-Carpaccio mit sautierten und getrüffelten Steinpilzen

Gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelcreme
auf Rote Beete-Carpaccio und Sesam

Ravioli gefüllt mit Edelkastanien
auf Butter-Salbei und Kürbis

Trüffel-Tagliolini in Butter-Parmesan-Creme geschwenkt

Rinderfilet vom Grill, auf weißer Trüffelcreme

Gebratene Seeteufelmedaillons
mit brauner Butter auf getrüffeltem Spinat

Selbstverständlich erhalten Sie die Gerichte auch ohne weißen Trüffel.

Unsere Weinempfehlung

2014 Vardo Colli Maceratesi Rosso Riserva DOC
von Az. Fonte Zoppa, Marken, 14% vol.

Die tiefrote Cuvee aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon verströmt den betörenden Duft von Sauerkirschen, Kaffee und Vanille. Am Gaumen schmeichlerisch, saftig und sehr dicht. Im langen Nachhall Schokolade und Pflaume. Durch die Reifung in slowenischen Eichefudern ist das Tannin reif und schmelzig. Ein fantastischer Wein mit Charme und Charakter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

www.la-villa.eu