

HERBSTTRÜFFEL

Der unterirdisch wachsende Pilz, die Delikatesse aus dem Waldboden gilt als Edelstein des Bodens. Diese Luxusknolle mit ihrem markant marmorierten Fleisch und dem besonderen Duft verführt Feinschmecker.

IN DER GENUSSWERKSTATT VERWÖHNEN WIR SIE MIT

ZUCCHETTI-TRÜFFELSALAT

warme Zucchettistreifen, Parmesan, Mandeln, Pistazien, getrocknete Tomaten, frische Trüffel

BÜSCION DI CAPRA (Tessiner Frischkäsezapfen aus dem Muggiotal)

Büscionzapfen an Balsamico und frischem Trüffel

TRÜFFELTAGLIATELLE

Breite Bandnudeln an Trüffelbutter mit Cheddarcheese und frischem Trüffel

GETRÜFFELTE SPAGHETTI

Spaghetti mit gebratenem Lauch an Trüffelsauce mit Parmesanspänen

TRÜFFELRAVIOLI MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Gefüllte Trüffelravioli verfeinert mit dem Edelpilz und Cheddarcheese