



TERRA DI MEZZO

TRA LANGA ROERO E MONFERRATO

Ristorante - Pizza Gourmet

Willkommen

Die Weinlandschaft des Piemont:
Langhe, Roero und Monferrato

KULTURERBE
DER UNESCO

via Giacomo Scotti 32
Fr. Motta di Costigliole d'Asti (AT)

Montag und Dienstag GESCHLOSSEN

Reservierungen: Tel +39 339 6654109

VORSPEISEN

Piemontesisches Fassona-Rindfleisch	€ 13
Kalbsslende in Thunfischsauce	€ 12
Zunge mit bagnet all'ortolana (<i>ohne Knoblauch</i>)	€ 13
Tris vom Fassona-Rind (<i>traditionell, mit Haselnüssen, mit Robiola</i>)	€ 16
Gefüllte Paprika mit Robiola, Haselnüssen und Balsamico-Essig aus Modena	€ 10
Russischer Salat	€ 10
Flan aus Saisongemüse mit Robiola-Creme	€ 10
Gemischte Vorspeisenplatte (<i>battuta di fassona, russischer Salat, gefüllte Paprika</i>)	€ 16

ERSTE GÄNGE

Ravioli del plin* mit Bratensoße oder Butter und Salbe	€ 13
Tajarin mit Fleischsauce	€ 12
Risotto des Tages (<i>mindestens 2 Personen mit einer Wartezeit von 20 Minuten</i>)	€ 14 <i>pro pers</i>

HAUPTGERICHTE

mit einer Beilage des Küchenchefs

Geschnittenes Kalbfleisch	€ 18
Kalbsfilet mit rosa Pfeffer und Rosmarin	€ 20
Kalbsbäckchen* geschmort mit Barbera Superiore D.O.C.G.	€ 20

GEMÜSE

Bratkartoffeln* / sautiertes Gemüse der Saison grüner Salat und Tomate	€ 6
---	-----

GETRÄNKE

Panna stilles Mineralwasser 75 cl	€ 3
San Pellegrino Wasser mit Kohlensäure 75 cl	€ 3
Mikrofiltriertes Wasser 75 clcl	€ 2
Kohlensäurehaltige Getränke	€ 3
Coca Cola in der Dose	€ 4
Coca Cola im Glas 33 cl	€ 3
Aperol Spritz	€ 6
Gin Tonic	€ 6
Ichnusa Bier 50 cl	€ 7
lokale Biersorten	€ 5
Espresso am Tisch	€ 2
Espresso / mit Grappa	€ 3 / € 4
Tee / Kräutertees	€ 3
Whisky	€ 5
Grappa Roner Gold	€ 4
Grappa Roner Treber Weiß	€ 4
Grappa Roner Weißburgunder 12 Monate in Eiche gereift	€ 6
Tonelli Grappa	€ 4
Grappa Vieux Moulin	€ 5
Grappa Vieux Moulin Tartufo	€ 8
Grappa Beccaris	€ 5
Grappa Berta	€ 5

DEGUSTATIONSMENU

GESCHICHTE UND TRADITION VERKOSTUNGSROUTE

Piemontesisches Fassona-Rindfleisch

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Flan aus Gemüse der Saison mit Robiola-Creme

Ravioli del plin* mit Butter und Salbei

Kalbsbäckchen* geschmort mit Barbera Superiore D.O.C.G.

Dessert nach Wahl zwischen 2 Vorschlägen des Tages

Die Degustationstour beinhaltet keine Kosten für Wasser, Wein oder nicht erwähnte Getränke und ist für einen ganzen Tisch zum Preis von 38 € pro Person erhältlich.

AUSSERHALB DER REIHEN

Tajarin alla rapa - Tajarin mit roten Rüben
mit Gorgonzola und Pistazien € 15

Tajarin con porcini* - Tajarin mit Steinpilzen* € 18

Risotto ai porcini* - Risotto mit Steinpilzen* € 18
(mindestens 2 Personen mit 20 Minuten Wartezeit) per pers

NACHSPEISE

Desserts des Tages (*fragen Sie das Personal*) € 6

Preis für Gedeck inklusive Brot und Grissini: 3 € pro Person

Die Gäste werden gebeten, eventuelle Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass in einigen Fällen aufgrund objektiver Bedürfnisse die Zubereitung und das Servieren von Speisen die gemeinsame Nutzung von Räumen und Utensilien erfordern kann.

Vom Kunden bereitgestellter Kuchen: 2,50 € pro Person

Vom Kunden bereitgestellter Weinservice: 2 € pro Person.