

24° Sagra del

Tartufo



2022

RISTORANTE IL CALDERONE

Via Trento 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73080

dal 23/09 al 09/10



Carpaccio di Vitello cotto in bassa temperatura

Involtoni di Biete e Cialde di Mais croccante

Risotto con Estratto di Erbe Montane, Fonduta e Pinoli Salati

Gnocchi di Zucca al cucchiaino profumati all'Arancia

Bistecchine di Cervo, Spinacini, Tombea e Salsa al Pepe

Cre moso al Cedro e Sambuco ricoperto di Cioccolato Fondente e Mandorle Tostate

*In tutti i piatti è presente il Tartufo Nero - Menù minimo per 2 persone, prezzo a persona
48,00 € bevande escluse oppure 65,00 € con una selezione di vini abbinati*



Kalbscarpaccio bei niedriger Temperatur gekocht

Rote Bete-Rollen und knusprige Maiswaffeln

Risotto mit Bergkräuterextrakt, Fondue und gesalzene Pinienkernen

Kürbis Gnocchi mit Orangenaroma

Hirschsteaks, Spinat, Tombea-Käse und Pfeffersoße

Zedern- und Holundercreme mit Zartbitterschokolade und gerösteten Mandeln

Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel - Menü mit mindestens 2 Personen, Preis pro Person

*Für das gesamte Menü 48,00 € pro Person (Getränke nicht inbegriffen)
oder 65,00 € mit einer auf jedes Gericht abgestimmten Weinauswahl*



Veal carpaccio cooked in low temperature

Beet and crispy corn wafers rolls

Risotto with mountain herbs extract, fondue and salted pine nuts

Pumpkin gnocchi scented with orange

Venison steaks, spinach, tombea cheese and pepper sauce

Cedar and Elderberry dessert covered with dark chocolate and roasted almonds

Black truffle is present in every dish

Menu for minimum 2 people - price per person

48,00 € drinks excluded or 65,00 € with a selection of matched wines