

24° Sagra del

# Tartufo



Ausstellung  
von Trüffeln  
Truffle Festival

2022

## OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa 9a • Gardola  
Tel. +39 0365 760225

dal 24/09 al 09/10



Crocchette di Coniglio e patate nostrane, crema di Fagioli della Valvestino e Finferli croccanti

Vellutata di brodo vegetale con Amarone e gnocchi di zucca e Tombea  
Maccheroni fatti in casa di farina di Castagne in salsa di Porcini e cialda croccante all' olio Bio

Stracotto di manzo in infusione di riduzione di marsala, crema di mais bianco ai formaggi di Tremosine

Terrina gelata al latte di mandorle, cremoso al fondente e streusel all' uvetta e pepe

Il Tartufo Nero del Garda (Tuber Aestivum Vitt./Tartufo Uncinato Naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente) è presente in ogni piatto con abbinamenti studiati per esaltarne al meglio le qualità.

**45,00 €** escluse le bevande - **62,00 €** con selezione di Vini abbinati  
Solo su prenotazione



Kaninchenkroketten und Landkartoffeln, Valvestino-Bohnencreme und knusprige Pfifferlinge

Gemüsebrühe-Suppe mit Amarone-Wein und Kürbisgnocchi mit Tombea-Käse  
Hausgemachte Kastanienmakkaroni mit Steinpilzensoße und knusprige Waffel mit Bio-Öl

Geschmortes Rindfleisch mit Marsala-Reduktion, weiße Maiscreme mit Tremosine-Käse  
Gefrorene Mandelmilchterrinen, Zartbitterschokoladencreme und Rosinen- und Pfefferstreusel

Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Sommertrüffel: Tuber Aestivum Vitt. Uncinatum Natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes) in Kombination mit den idealen Zutaten zur Entfaltung ihrer unvergleichlichen Eigenschaften.

**45,00 €** ohne Getränke - **62,00 €** mit einer Auswahl an gepaarten Weinen  
\*Nur mit Reservierung



Rabbit and local potato croquettes, cream of Valvestino beans and crispy chanterelles mushrooms

Velvety vegetable soup with Amarone and pumpkin and Tombea cheese gnocchi  
Homemade chestnut-flour macaroni in Porcini mushroom sauce and crispy waffle with biologic oil

Beef stew infused with marsala reduction, white corn cream with Tremosine cheeses  
Almond milk frozen terrine, dark chocolate cream and sultana and pepper streusel

Black Autumn Truffle (Tuber Aestivum Vitt./Tartufo Uncinato - a natural product, with no addition of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish with combinations designed to best enhance its qualities.

**45,00 €** drinks excluded - **62,00 €** with a selection of matching wines