Trüffel das Gold der Erde

Tartufo D'Alba



Sie werden auch Piemont-Trüffel genannt und sind die in Italien am meist geschätzte Trüffelart. Ihr Äußeres ist glatt und von gelb-grüner bis ocker-gelber Färbung. Das Innere ist von fester Konsistenz und von grau-gelblicher über grau-grüner bis zu brauner Farbe und von heller oder weißer Maserung durchzogen. Ihr Geschmack erinnert an eine Mischung aus Knoblauch, Schalotten und Käse.

Tartufo di Norcia

Die Knolle der Norcia-Trüffel bildet sich in den Monaten April bis Juni. Die Schale besteht aus vielen winzigen pyramidenförmigen Erhebungen. Während der Reifung verändert sich die Farbe der Schale von rotbraun bis zu einem schönen mattschwarzen Farbton im Zustand der vollen Reife. Ihr Inneres ist zuerst weiß, im September dann grau und wird ab Mitte November



anthrazitfarben, im Dezember dann bläulichschwarz und ist von einem Netz weißer Streifen durchzogen.

In der italienischen Küche werden Trüffel verwendet um Nudel- oder Reisgerichten eine extravagante Note zu geben. Sie werden in rohem Zustand direkt auf das Gericht gehobelt oder geraspelt da sie beim erhitzen ihren Geschmack verlieren.

Unsere Empfehlung

mit weißen Trüffel aus Alba

Hausgemachte Tagliolini in einer Butter-parmesan soße mit weißen Trüffel 24.50

Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesan und weißen Trüffel 18,50

Gemischte Saison Pilze in einer Parmesancreme mit weißen Trüffel 18,50

mit schwarzen Trüffel aus Norcia

Hausgemachte Tagliolini in einer Butter-parmesan soße mit schwarzen Trüffel 16,50

Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesan und schwarzen Trüffel 14,50

Gemischte Pilze in einer Parmesancreme mit schwarzen Trüffel 14,50