LAUGHTER LODGE

IL TARTUFO DEL PIEMONTE

! " #$% ! &#$’

! "#$$%$#& ’ (&)#**+ , #&
- . / &0&1&23& & &&&&3 . / &0&&1& . . &
" #$%!&#!’&(’) *%+!,&#-+! . - . -+!’%&,’!-!/) ((%!

!%+4+&#556+778(+& ’ (&"%9& - :&
0%1%!$2!3& 4 3&+! . &(4 5&2%+!3$. %##-!(%, , -!
&##6&3-’%7!, -(1$’%!3%2!/) ((%!’&(’) *&’%!-! . &2-!
’%,’&’%!

7# ; <#77(+& ’ (&)#**+ , #&& 3=&
8-#!&$!#& 4 . %2$+!*%(4 &55$%!9$!3& . (&+!3$. %##-!
(%, , -!&##6&3-’%!-!’) %(#%!96) %1%!$2!,&#& 4 %$&!
!
'&

% ($) $’

!$#># ; (, &#5&"% ; ; +& & 3?&
&$! : ; !’) %(#$!

!*<#@89$$(&7# ; " + , # ; #&&&&&&&3A&
5) &23$&#-!3(%33&2’-+!3(- 4 &!&#!’&(’) *%!-!
*%(4 &55$%!9$!3& . (&!

! ; (*+$$+& & & & 3=&
&##&!3(- 4 &!9$! 4 $(’$##$+!/) ((%!&#!’&(’) *%+!%#$1-!
5(&’’) 5$&’-!-!/) ((&’&!
'

/ $ " $’ - * 0’) *&*’

RONCO BAIN	Mendrisio, Gialdi	7
CELINE	Lumino, Terre d’autunno	7
NEBBIOLO DOCG	Langhe, Giacomo Fenocchio	7
DOLCETTO D’ALBA DOC	Alba, Cascina Luisin	7
BLAUBURGUNDER	Valle Isarco, Südtirol DOC	7
MONTALEO	Toscana, Montescudaio DOC	7
TERRA DI MEZZO	Roveredo, Cantina 800 DOC	7
RONDÒ	San Vittore, Fuchs DOC	7

&* + , " - $’

!9 , $; 97B$9& ’ (&C# , D+&& . 3&
&$! . %(3$2$+! 4 &29%(#-!-!3(- 4 &!&#!’&(’) *%!

!C9 ’ #@5(+ , (& ’ (&C# , D+& . A&
($9) <$%2-!&#!/&(/-(&+! 4 -#&!&#!’&(’) *%!-!3(- 4 &!
&#!’&(’) *%!!

!) (59$$+& ’ (&C#(#59& & . . &
&#!’&(’) *%!$2!,&#,&!9$!3(- 4 &!&#!’&(’) *%!

! "#$"%#&’(! "#"#$%&"’#"#$%$%($)*+)"%*,%&#"-, . / $(

%$ . . *’

C# ; @89 ; ($#& ’ 95%E9& & 3A&
= %<<&(-##&+!’&(’) *%!/$&23%!!
) *&+ , "#&-&.&$/(01%&1$12!

! ’ 95(D(#&$# ; $%) #$#& & 2/&
= %<<&(-##&+!3&(. &33$%!9$!*&, , %2&+!*%(4 &55$%!
9-##&!&# . $!-!’&(’) *%!2-(%!!

!49@9$# ; (# , #&#5&$# ; $%) +& 3=&
= %<<&(-##&+! 4 -#&2<&2-!5($5#$&’-+!3$. %##-!(%, , -+!
3(- 4 &!&#!’&(’) *%!-!’&(’) *%!2-(%!!
!

'& - *&&* (#’

C(559) +@5(9&!"#"$%#"&’("($&)*&+,#-$ $ - . $
&##&!3(- 4 &! . &,’$33-(&!&#!’&(’) *%!

D#"#(+ , 9&!"#"$%#"&’("($&)*&+,#-$ $ - . $
&##>& 4 &(-’’%!

!@95#$+&#5&$# ; $%) +$ $ $$$$=$
&##&!1&2$5#$&!

"+% ; @(@ , + , , 9& & & F3&
= &2<%+!3-(1%+! . %##%+!1$’-##%!
?&’&’-!*($’’-+!1-(9) (&!9$!,’&5$%2-!-!($,%!

@) . . #- 4 -2’%! . -(!A ; ; !5!! ! ! A ; !
B,) !($, -(1&<$%2-! 4 $2C! . -(!D! . -(,%2-E!
!

F2! / &, -! &##&! 9$, . %2$/$#$’G! ,’&5$%2&#-+! %**($& 4 %!
&23H-!$#! . (-5$&’%!$1%$34"(-&1#5"! . (%1-2$-2’-!
9&##-!3%##$2-! . $- 4 %2’-,$C!!

I) -,’%! ’-,%(%! &(% 4 &’$3%! J! $9-&#-! . -(!
&(($33H$(-! -! 1&#%($<<&(-! $! . $&’’$! 3%2! $#! ,) %!
. (%*) 4 %!) 2$3%!-!$23%2*%29$/$#-C!
61%$34"(#7%"(((((((89 : (
61%$34"(-&1#5"((((; <9 : (
=(5"#$&7#$7($1%$34"(

LAUGHTER LODGE

RISTORANTE VECCHIA BIRRERIA PIZZERIA

DER TRÜFFEL DES PIEMONT

VORSPEISEN

*«FASSONA» RINDSTATAR PIEMONTESER MIT TRÜFFEL
140 g / 32 240 g / 44
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Toast und Butter

*SPIEGELEI 16
Pochiertes Ei, Parmesan, rote Zwiebeln; serviert mit Trüffelbutter und Toast

*FASSONA CARPACCIO 28
Himbeergel, Ziegenkäse, rote Zwiebeln und Eigelb

ERSTER GANG

*TAJARIN MIT BUTTER 27
Bis 40 Eigelb

*CARBONARA SPAGHETTI 29
Knuspriger Guanciale, Trüffelcreme und Ziegenkäse

*HEIDELBEER-RISOTTO 28
Trüffelbutter, Oliven und Burrata

WEINE DES MONATS

RONCO BAIN Mendrisio, Gialdi 7
CELINE Lumino, Terre d'autunno 7
NEBBIOLO DOCG Langhe, Giacomo Fenocchio 7
DOLCETTO D'ALBA DOC Alba, Cascina Luisin 7
BLAUBURGUNDER Valle Isarco, Südtirol DOC 7
MONTALEO Toscana, Montescudaio DOC 7
TERRA DI MEZZO Roveredo, Cantina 800 DOC 7
RONDÒ San Vittore, Fuchs DOC 7

HAUPTGANG

*ENTRECÔTE DI FASSONA 42
mit Steinpilzen, Mandeln und Trüffelcreme

*RIND MEDAILLONS 49
Barbera-Reduktion, Trüffelapfel und Trüffelcreme

*SCHWEINSFILET 44
mit Trüffel und Trüffelrahmsauce

°**Beilagen: Kartoffeln und saisonales Gemüse**

PIZZA

MARGHERITA DELUXE 29
Mozzarella, weisser Trüffel
(Verfügbarkeit variiert)

*DELIZIA TARTUFATA 30
Mozzarella, Fassona-Carpaccio, Alpenkäse und schwarzer Trüffel

*VEGETARISCH MIT TRÜFFEL 28
Mozzarella, gegrillte Aubergine, rote Zwiebeln, Trüffelcreme un schwarzer Trüffel

DESSERT

MILLEFOGLIE (enthält keine Trüffel) 14
mit Trüffelcrème

ZABAIONE (enthält keine Trüffel) 14
mit Amaretto

*TRÜFFEL-EIS 8
Vanille

BOURGIGNONNE 52
Rindfleisch, Wild, Huhn, Kalbfleisch
Pommes frites, Gemüse der Saison und Reis

Ergänzung pro100 g 10
(Reservierung für 2 Personen)

Je nach saisonaler Verfügbarkeit bieten wir auch die geschätzte **weisse Trüffel** aus den piemontesischen Hügeln an.

Dieser aromatische Schatz ist ideal, um Gerichte mit seinem einzigartigen und unverwechselbaren Aroma zu bereichern und zu verfeinern.

Schwarzer Trüffel 8/g
Weisser Trüffel 10/g
*** Enthält Trüffel**