adler
RESTAURANTAVERNE
laufenburg

Aperitivo di Benvenuto "Adler"

~

Bagna Cauda

Tradizionale crema calda di aglio, acciughe e olio d'oliva, servita con verdure di stagione

Warme Sauce aus Knoblauch, Sardellen und Olivenöl, serviert mit sainsonalem Gemüse

~

Fettine di vitello tonnato

Fettine di vitello cotto a bassa temperatura con una cremosa salsa al tonno, capperi e acciughe

Kalbfleischscheiben bei niedriger Temperatur gegart, mit einer cremigen Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

~

Hausgemachte Ravioli del Plin in brodo di Cappone

Piccoli ravioli piemontesi ripieni di carne, serviti in un delicato brodo di cappone

Hausgemachte Ravioli, pimontesische Ravioli mit Fleischfüllung, serviert in einer feinen Kapaunbrühe

~

Tagliatelle fatte in casa al Tartufo bianco di Alba

Tagliatelle fresche all'uovo, mantecate con burro e Parmigiano,
profumate con pregiato Tartufo Bianco di Alba

Hausgemachte Eier-Tagliatelle, mit Butter und Parmigiano verfeinert, mit edlem weissem Trüffel aus Alba

~

Guanciale di vitello brasato al Barolo con polenta taragna

Guanciale di vitello cotto a bassa temperatura al Barolo, servito con cremosa polenta taragna
(mais e grano saraceno, mantecata con burro e formaggio)

Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur im Barolo geschmort, serviert mit cremiger Polenta Taragna (Mais und Buchweizen, mit Butter und Käse verfeinert)

~

Bonèt Piemontese

Tipico dolce piemontese, simile a un budino, a base di cacao, amaretti e liquore

Klassisches piemontesisches Dessert, ähnlich wie ein Pudding, mit Kakao, Amaretti und Likör