

TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **Summer Black Truffle**

APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE

Traditional beef tartare

40

TARTIN DI CIPOLLE E STRACCHINO

Oven baked puff pastry tarte, stuffed with pearl onions and stracchino cheese

35

CAPELANTE FRITTE CON SALSA DI ZUCCHINE IN CARPIONE E *BAGNETTO RUSSO*

Breaded fried scallops with pickle zucchini sauce and *bagnetto russo*

40

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE ED ASPARAGI

Sunny side up eggs and asparagus

38

MAIN COURSES

TAJARIN ALBA

homemade angel hair pasta

40 / 60

RISOTTO AL PARMIGIANO

aged acquerello rice, 24 months aged parmigiano reggiano

45 / 65

COSCIA D'ANATRA IN CONFIT CON PURÉ DI PATATE E ZUCCHINE SALTATE

Duck leg confit, mashed potatoes and sauteed zucchini

55

COSTATA DI MANZO

Amish 28 Day dry aged 16oz bone-in ribeye with rosemary potatoes and mix green salad

75

DESSERT

GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO

Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

30

add **Summer Black Truffle** to your dish 25 (3gr.) / 45 (6gr.)