

## TRUFFLE MENU

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

### APPETIZERS

#### BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE

Traditional beef tartare

40

#### POLPETTINE DI AGNELLO ARROSTITE CON SEDANO RAPA

Roasted lamb meatballs served over celery root puree

35

#### CAPELANTE SCOTTATE CON CARPACCIO DI FINOCCHI E BAGNETTO ROSSO

Pan-seared scallops, shaved fennel salad and bagnetto rosso 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

#### ANATRA IN PORCHETTA CON CAVOLFIOR GRATINATO AI FORMAGGI

Roller duck breast, stuffed with herbs, gratin cauliflower with mix cheese

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.)