

TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **White Truffle**

APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE

Traditional beef tartare

90

POLPETTINE DI AGNELLO ARROSTITE CON SEDANO RAPA

Roasted lamb meatballs served over celery root puree

85

CAPELANTE SCOTTATE CON BAGNA CAUDA E ZUCCA

Pan-seared scallops, bagna cauda, butternut squash

90

VELLUTATA DI ZUCCA CON FUNGHI AL FORNO

Pumpkin soup with roasted mushrooms

80

TOMINO DI CAPRA AL FORNO, MIELE DI ACACIA, PINOLI, UVETTA AL MARSALA

Baked Tomino cheese, honey, pinenuts, raisins and toasted bread

85

MAIN COURSES

TAJARIN ALBA

homemade angel hair pasta

90 / 110

RISOTTO AL PARMIGIANO

Aged acquerello rice, 24 months aged parmigiano reggiano

85 / 105

FARAONA CON PURE DI PATATE E FUNGHI TRIFOLATI

Slow-cooked Guinea hen, mashed potatoes, sauteed Maitake and Porcini mushrooms

110

COSTATA DI MANZO

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

125

DESSERT

GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO

Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

60

add **White Truffle** to your dish 60 (3gr.) / 100 (6gr.)