

TRUFFLE MENU

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

APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA CON UOVO DI QUAGLIA

Hand-cut Piedmontese beef tartare topped with a quail egg

45

SFORMATINO DI PORRI CON FONDUTA AI FORMAGGI (V)

Warm leeks flan served with cheese fondue

42

VELLUTATA DI PISELLI CON FUNGHI ARROSTITI (V)

Sweet peas velvety soup with roasted Maitake mushroom

40

BACCALA' MANTECATO SU CROSTINI ALLA LIGURE "BRANDACUJUN"

Whipped cod fish over toasted bread

48

MAIN COURSES

TAJARIN ALBA (V)

Homemade angel hair pasta with truffle butter

40 (3 gr.) / 65 (6 gr.)

RISOTTO AL PARMIGIANO (V)

Aged acquerello rice, 24 months aged parmigiano reggiano

45 (3 gr.) / 70 (6 gr.)

PAPPADELLE CON SALSICCIA E PORCINI

Homemade pappardelle with sausage and porcini mushroom in light cream sauce

45 (3 gr.) / 70 (6 gr.)

ROLLE' DI POLLO RIPIENO DI PROVOLA E TARTUFO CON SALSA AL PARMIGIANO

Rolled chicken breast with black truffle and provola cheese, vegetable tempura, parmesan cheese sauce and sweet paprika

75

ANATRA IN PORCHETTA CON SPINACI AL BURRO E CROCCHETTE DI PATATE

Duck breast cooked "porchetta style", stuffed with herbs served with sauteed spinach with butter and potato croquettes

75

TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI AL ROSMARINO

10oz NY Strip steak with creamy porcini mushroom sauce

80

DESSERT

GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO

Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

35

add **Black Summer Truffle** to any dish 30 (3gr.) / 50 (6gr.)