



RISTORANTE
LÈCRU
AUTUNNO
da LèCru

• 29 ottobre, dalle ore 20 •
IL TARTUFO BIANCO

Il benvenuto dello chef

Bignè “Sottoterra”
con patate, lattiera e tartufo bianco

Tjarin ai 30 tuorli al tartufo bianco
e burro di montagna

Guancetta di vitello
terrina di patate e tartufo bianco

Cremoso alla mandorla
mela croccante, gelato alla panna e caramello

140 p.p
(bevande escluse)

Info e Prenotazioni
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)



RISTORANTE

LÈCRU



AUTUNNO

da LèCru

• October 29th, from 8pm •

WHITE TRUFFLE DINNER

The Chef's welcome

Cream Puff

with potatoes, dairy and white truffle

**30 egg yolks "Tajarin" pasta, white truffle
and mountain butter**

Veal cheek

potato and white truffle terrine

Creamy almond

crispy apple, cream and caramel ice cream

140 p.p

(drinks not included)

Info and Reservations

031627288 - info@lecruristorante.it

Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO  CASIGLIO

RELAIS & SPA
