

Il Tartufo

TUTTE LE SERE DA VENERDÌ 12 NOVEMBRE FINO A GIOVEDÌ 2 DICEMBRE



Fagottino di carne "Fassona" (Presidio Slow Food), tartufo bianco
Seppia, crema di fagioli di Pigna e tartufo nero
Uovo bianco bio, crema di topinambur, fonduta di Avetino, fondo bruno e tartufo bianco
Tortello ripieno di melanzane fumé, tartufi di mare e mandorle
Trancio di morone alla plancia, funghi cardoncelli e caffè al tartufo
Dolce "Tartufo Bianco" cocco e lampone
Caffé con piccola pasticceria
€ 85 acqua e coperto inclusi, vini esclusi

PRENOTA

The Truffle

EVERY NIGHT FROM FRIDAY, NOVEMBER 12TH TO THURSDAY, DECEMBER 2ND



Roll of "Fassona" beef (Slow Food Presidia), white truffle
Cuttlefish, beans of Pigna cream and black truffle
Organic white egg, topinambur cream, Avetino cheese fondue, brown stock and white truffle
Tortello stuffed with smoked aubergines, sea truffle and almond
Grilled bass steak, cardoncelli mushrooms and truffle flavored coffee
"White truffle" dessert, coconut and raspberry
Coffee and friandises
€ 85 Water and cover charge included, wines excluded

BOOK

Le Truffe

CHAQUE SOIR À PARTIR DE VENDREDI 12 NOVEMBRE JUSQU'À JEUDI 2 DÉCEMBRE



Paupiette de boeuf "Fassona" (Présidium Slow Food), truffe blanc
Seiche, crème de haricots de Pigna et truffe noir
Oeuf blanc bio, crème de topinambour, fondue de fromage Avetino, jus de viande et truffe blanc
"Tortello" fourré aux aubergines fumées, truffes de mer et amandes
Tranche de bar rayé grillée, champignons pleurote et café aromatisé au truffe
Dessert "Truffe blanc", noix de coco et framboise
Café et friandises
€ 85 Eau et couvert inclus, vin exclus

RÉSERVEZ