

SERATA TARTUFO

VENERDÌ 8 NOVEMBRE

BENVENUTO DE IL MARIN

*SEDANO RAPA ARROSTO, PORCINI, ZABAIONE AL FIENO
E TARTUFO BIANCO*

Roasted celeriac, porcini mushroom, hay zabaione and white truffle

*GNOCCHI DI PATATE, CAPRINO, TOPINAMBUR
E TARTUFO BIANCO*

*Potatoes gnocchi, caprino goat cheese, Jerusalem artichoke
and white truffle*

*RISO, BURRO D'ALPEGGIO, FONDO DI VITELLO
E TARTUFO BIANCO*

Rice, mountain butter, veal stock and white truffle

*CONTROFILETTO, NOCCIOLA, CARDI
E TARTUFO BIANCO*

Fillet, hazelnut, thistles and white truffle

*CASTAGNA, CREMA, CAMATTI
E TARTUFO BIANCO*

Chestnut, cream, Camatti and white truffle

170 euro a persona
escluse le bevande

230 euro a persona
con abbinamento vini

