

## il Tartufo Bianco a 4 mani

CHEF ANDREA ALFIERI | CHEF FULVIO SICCARDI

## 9 NOVEMBRE

## MENU DEGUSTAZIONE

STUZZICHINI DI BENVENUTO AL TARTUFO BIANCO

UOVO IN COCOTTE CON CARDI GOBBI E CREMA DI PATATE AL TARTUFO BIANCO FULVIO SICCARDI

RAVIOLI VERDI AL MASCARPONE CON BURRO D'ALPEGGIO, TARTUFO BIANCO E CRUMBLE DI PARMIGIANO

**FULVIO SICCARDI** 

**OPPURE** 

TAGLIOLINI CON TARTUFO BIANCO E BURRO DI MONTAGNA

ANDREA ALFIERI

LOMBATINE DI VITELLO AL TARTUFO BIANCO, CREMA DI LATTE, COSTE E PATATE
ANDREA ALFIERI

PICCOLO SORBETTO ALL'UVA FRAGOLA

MARRON GLACÉ, CIOCCOLATO GUANAJA E TARTUFO BIANCO

**VINI SELEZIONE TANNICO** 

LANGHE NEBBIOLO DOC 2021 E BAROLO DOCG 2019
SELEZIONE GIACOMO FENOCCHIO

TANNICO OR THE LOVE OF WINE

€ 200.00

BEVANDE INCLUSE BEVERAGE INCLUDED

## À LA CARTE

STUZZICHINI DI BENVENUTO AL TARTUFO BIANCO	
CON FLÛTE DI FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TRENTODOC	€ 22.0
UOVO IN COCOTTE CON CARDI GOBBI E CREMA DI PATATE AL TARTUFO B	SIANCO € 60.0
FULVIO SICCARDI	
RAVIOLI VERDI AL MASCARPONE CON BURRO D'ALPEGGIO,	
TARTUFO BIANCO E CRUMBLE DI PARMIGIANO	€ 65.0
FULVIO SICCARDI	
FULVIO SICCARDI	
TAGLIOLINI CON TARTUFO BIANCO E BURRO DI MONTAGNA	€ 65.0
	€ 65.0
TAGLIOLINI CON TARTUFO BIANCO E BURRO DI MONTAGNA ANDREA ALFIERI	
TAGLIOLINI CON TARTUFO BIANCO E BURRO DI MONTAGNA	



ΑT

**EXTRA WHITE TRUFFLE GRATING** 



