

# DA NOI IN

RISTORANTE

## il Tartufo

### ANTIPASTI STARTERS

|                                                                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ◆ UOVO IN GABBIA <b>DA NOI IN</b> , CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO<br><b>DA NOI IN</b> BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLES | € 35.00 |
| CREMA DI POLENTA, FONDUTA DI PARMIGIANO RISERVA E TARTUFO<br>POLENTA CREAM, PARMIGIANO FONDUE AND TRUFFLE                                                                      | € 38.00 |
| BATTUTA DI MANZO, CASTELMAGNO, CARDO GOBBO E TARTUFO<br>BEEF TARTAR, CASTELMAGNO CHEESE, PIEDMONT CELERY AND TRUFFLE                                                           | € 45.00 |
| UOVO IN CAMICIA, PORCINI, FONTINA E TARTUFO<br>POACHED EGG, PORCINI, FONTINA CHEESE AND TRUFFLE                                                                                | € 45.00 |

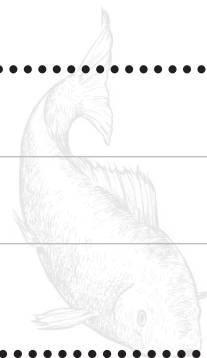


### PRIMI FIRST COURSES

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| RISOTTO AL TARTUFO BIANCO E CALDARROSTE LEGGERMENTE AFFUMICATO<br>RISOTTO WITH WHITE TRUFFLE AND SLIGHTLY SMOKED CHESTNUTS | € 42.00 |
| TAGLIOLINI AL TARTUFO<br>TAGLIOLINI WITH TRUFFLES                                                                          | € 42.00 |

### SECONDI SECOND COURSES

|                                                                                                                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| FILETTO DI MANZO CON TARTUFO, FOIE GRAS, SPINACI ALLA MILANESE E PATATE MONTATE AL BURRO<br>BEEF FILLET WITH TRUFFLES, FOIE GRAS, MILNESE-STYLE SPINACH AND MASHED POTATOES | € 70.00 |
| SOGLIOLA ARROSTITA CON SALSA ALLA CREMA DI LATTE, TARTUFO NERO E TOPINAMBUR<br>ROASTED SOLE WITH CREAM SAUCE, BLACK TRUFFLES AND TOPINAMBUR                                 | € 70.00 |



### DOLCE DESSERT

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| GELATO ALLA CREMA CON TARTUFO<br>VANILLA ICE CREAM WITH TRUFFLES | € 30.00 |
|------------------------------------------------------------------|---------|

GRATTATA AGGIUNTIVA € 30.00  
EXTRA TRUFFLES

MENU' DEGUSTAZIONE 4 PORTATE  
(A SCELTA 1 ANTIPASTO, 1 PRIMO, 1 SECONDO E DOLCE) € 160.00  
FOUR-COURSE MENU  
(YOUR CHOICE OF: 1 APPETIZER, 1 FIRST COURSE, 1 SECOND COURSE AND DESSERT)

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). \* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO. / PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH ACCORDING TO CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). \* IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.

**IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF**

◆ PIATTI SIGNATURE **DA NOI IN**

◆ **DA NOI IN** SIGNATURE DISHES