

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

“Sua Maestà il tartufo d’Alba”

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO
BAKED EGG • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE

€ 30.00

TAGLIOLINI AL BURRO FUSO
TAGLIOLINI PASTA WITH MELTED BUTTER

€ 20.00

FONDUTA • FUNGHI DI STAGIONE
FONDUE • SEASONAL MUSHROOMS

€ 22.00

BATTUTA DI FASSONA A COLTELLO • OLIO EVO • FIOR DI SALE
FASSONA MEAT TARTARE • EVO OIL • FLEUR DE SEL

€ 21.00

OGNI PIATTO VIENE SERVITO CON UNA GRATTATA DI GR. 6 TARTUFO BIANCO D’ALBA
€ 40.00 SUPPLEMENTO

EACH COURSE IS SERVED WITH GR. 6 SLICED ALBA WHITE TRUFFLE
€ 40.00 SUPPLEMENT

PREZZI IVA INCLUSA - IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENU, 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.

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★★★★★
HOTEL À PARFUM

PRICES VAT INCLUDED - IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004).

* IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.