

Menu dégustation autour de la truffe blanche

White Truffle tasting menu

disponible uniquement pour la table entière
available only for the entire table

5 services | 14 gr | 250 / pers

wine pairing for your truffle menu

95 / pers

Crème de pommes de terre rôties

chips | croutons

roasted potato foam

Tagliolini

fondue de Toma Piemontese

fondue of Toma Piemontese

Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | beurre à la truffe blanche

runny egg yolk | Parmigiano | white truffle butter

"Battuta" (tartare) de bœuf Angus

crème de Parmigiano | jaune d'œuf | noisettes du Piémont

Parmigiano cream | egg yolk | Piemonte hazelnuts

or

"Tagliata" de bœuf Angus

noisettes du Piémont | San Daniele

Piemonte hazelnut cream | lardo di Colonnata

La cheese Ferrari

... sélection de fromages de notre chariot...

...selection of Italian cheeses from the cheese cart...

+21

"Fior di latte" gelato

meringues | miel de fleurs d'acacia

merengues | acacia flower honey

LES PLATS pour les tables jusqu'à 4 personnes | *for tables up to 4 guests*

en supplément sur la carte

Pasta en entrée	4 gr + 32
Pasta en plat	6 gr + 47
Secondi	9 gr + 68

PASTA

Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | beurre à la truffe blanche

runny egg yolk | Parmigiano | white truffle butter

Tagliolini

fondue de Toma Piemontese

fondue of Toma Piemontese

SECONDI

"Battuta" (tartare) de bœuf Angus

crème de Parmigiano | jaune d'œuf | noisettes du Piémont

Parmigiano cream | egg yolk | Piemonte hazelnuts

"Tagliata" de bœuf Angus

crème de noisettes du Piémont | lardo di Colonnata

Piemonte hazelnut cream | lardo di Colonnata

DOLCE

"Fior di latte" gelato

meringues | miel de fleurs d'acacia 4 gr | 53

merengues | acacia flower honey