

MENU DEGUSTATION 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

Crème de pommes de terre rôties

chips | croutons

roasted potato foam

Tagliolini

fondue de Toma Piemontese

fondue of Toma Piemontese

Notre Raviolo au 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 | San Daniele

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

ACCOMPAGNEMENT VINS

WINE PAIRING

accompagnement vin pour votre menu autour de la truffe blanche
wine pairing for your white truffle menu

95 / pers

Buschet

Moccagatta

2022

Vulcaia fumè

Inama

2022

No name

Borgogno

2021

Barbaresco "Gaia Principe"

Prinsi

2021

Barolo

Mauro Molino

2019

+26

Passito di Pantelleria

Pellegrino