

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 | 220 / pers
5 courses | 14 gr | 220 / pers

Crème de pommes de terre rôties

Roasted potato foam

chips | croutons

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 | lardo di Colonnata

Piemonte hazelnut cream | lardo di Colonnata

La cheese Ferrari

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

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

+ 18

"Fior di latte" gelato

meringues | miel de fleurs d'acacia

merengues | acacia flower honey

A LA CARTE

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

PASTA

hand-made at the order

Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | beurre à la truffe blanche entrée | 55
runny egg yolk | Parmigiano | white truffle butter plat | 85

Tagliolini

fondue de Toma Piemontese entrée | 55
fondue of Toma Piemontese plat | 85

SECONDI

"Battuta" (tartare) de bœuf Angus

crème de Parmigiano | jaune d'œuf | noisettes du Piémont 105
Parmigiano cream | egg yolk | Piemonte hazelnuts

"Tagliata" de bœuf Angus

crème de noisettes du Piémont | lardo di Colonnata 105
Piemonte hazelnut cream | lardo di Colonnata

DOLCE

"Fior di latte" gelato

meringues | miel de fleurs d'acacia 45
merengues | acacia flower honey

Supplément 14€/gr