



MENU TRUFFE BLANCHE & CHASSE

ORO D'AUTUNNO

28.-

Médailillon de courge et provola sur une crème veloutée
avec pétales de truffe blanche

FILI DI BOSCO

32.-

Carpaccio de cerf mariné avec compote de pruneaux et
fruits rouges, oignon fermentée et huile de pin sylvestre

TAGLIOLINI IN VISTA

38.-

Tagliolini maison au beurre, fouettés sur place
dans meule de parmesan, avec ajout de fins copeaux de truffe blanche

AGNOLOTTI ALLA MONFERRATO

36.-

Pâte aux œufs farcie selon tradition du Piémont avec ragout de lièvre
en cuisson lente dans sauce au vin rouge, genièvre et laurier

L'UOVO, L'ANGUS E IL TARTUFO

52.-

Tartare d'Angus coupé au couteau, champignons,
beurre à la truffe, œuf poché et pétales de truffe blanche

BRASATO DI GUANCIA DI CINGHIALE AL NEBBIOLO

50.-

Daube de joue de sanglier en cuisson lente avec purée
de pommes de terre, châtaignes caramélisées et fruits rouges

MENU DÉGUSTATION :

1 ENTRÉE - 1 PÂTE - 1 PLAT - VIN

150.-

