

# Truffle menu

## Amuse bouche

Amuse bouche

**FRANCIACORTA BRUT ANIMANTE Barone Pizzini 0,07 l**

## Grilled marrow bone with truffle veal tartare

Midollo grigliato e tartare vitello al tartufo

**CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU HOMME MORT - Domaine d'Henri 2018 0,07 l**

## Veal sweetbread with potato and truffle pureé and bagna cauda sauce

Animella di vitello con purea di patate e tartufo e salsa di Bagna càuda

**BOURGOGNE COTE D'OR BLANC - Henri Germain 2018 0,07 l**

## Ravioli filled with goat cheese, black truffle sauce and pine nuts

Ravioli al caprino, riduzione di tartufo nero e pinoli

**SAUVIGNON BLANC - Marchesi di Grésy 2020 0,07 l**

## Truffle risotto with egg Milanese 63 °C

Risotto al tartufo con uovo alla milanese 63 °C

**LANGHE NEBBIOLO - G.D. Vajra 2021 0,07 l**

## Monkfish in guanciale, truffle velouté, wild broccoli and charred parsley pureé

Rana pescatrice avvolta nel guanciale, vellutata di tartufo, cime di rape e puré di radice di prezzemolo

**BARBARESCO - Produttori del Barbaresco 2018 0,07 l**

## Veal fillet "Rossini" with foie gras, spinach and truffle sauce

Filetto di vitello "Rossini" con fegato grasso, spinaci e riduzione di tartufo

**BAROLO CANNUBI - Chiara Boschis 2015 0,07 l**

## Cauliflower gelato with vanilla and truffle

Gelato al cavolfiore, vaniglia e tartufo

## Truffle ganache, meringue and coffee gelato

Ganache di tartufo, meringa e galato al caffè

**RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA 'L'EREMITA' - Ca Rugate 2017 0,05 l**

**Black truffle Périgord 1g/145 / Tartufo nero del Périgord 1g/145\***

**White truffle 1g/285 CZK / Tartufo bianco 1g/285\***

\*Price of the menu is without truffles that will be shaved and weight during service at your table.

\*I prezzi si intendono senza tartufi che verranno serviti e pesati durante il servizio al vostro tavolo.

**DEGUSTATION MENU 2690 / PERSON**

---

**WINE PAIRING 1845 / PERSON**