

Menu Diamante Bianco

Il nostro chef, Ugo Alciati, ambasciatore internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e Sasha Arandjelovic, il nostro executive chef, vi propongono un viaggio culinario unico, dove ogni piatto è esaltato dal Tartufo Bianco d'Alba.



Antipasto dello chef

Uovo in camicia , emulsione di patate fondenti, 5 6 €
crema di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 24 mesi

Tagliolini con 40 tuorli d'uovo, 5 6 €
lavorati a mano secondo la più pura tradizione piemontese

Stracotto di guancia di manzo, purè di carote fondenti 7 2 €
e bietole saltate

Gelato Fior di Latte mantecato al momento 4 8 €

I piatti possono essere degustati à la carte
o con menu completo: a partire da 190 € a persona*

*Poiché il tartufo bianco è un prodotto raro la cui raccolta dipende dalle condizioni climatiche, il prezzo del menu può variare da una stagione all'altra in base alla disponibilità e al mercato.