

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 , spuma di patate fondenti,
crema di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 24 mesi** 5 6 €

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

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

Gelato Fior di Latte mantecato al momento 4 8 €

I piatti possono essere degustati à la carte
o con menu completo: 195 € a persona