

MENU TRUFFE NOIRE - 160 €

Dans le respect de la plus pure tradition, ce menu en quatre séquences met à l'honneur la truffe noire d'hiver (*Tuber melanosporum*), soigneusement sélectionnée par notre Chef consultant, Ugo Alciati, et sublimée par le Chef Marco Terenghi. À travers des accords maîtrisés, chaque plat est pensé pour révéler la puissance et l'authenticité de ses arômes.

Antipasto

FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO 40 MOIS

Topinambours fondants et rôtis, truffe noire d'hiver

Primo

TAGLIOLINI AUX 40 JAUNES D'ŒUFS FAITS MAISON

Parfumés à la truffe noire d'hiver

Secondo

FILET DE BŒUF

Croûtons de brioche dorés au beurre, sauce à la truffe noire d'hiver et pak choï rôti

Dolce

GLACE FIOR DI LATTE PRÉPARÉE À LA MINUTE

Fines lamelles de truffe en chocolat noir Tartufo Regale

NOIR